

NB 483





Promenade...

Le vert encore soutenu des sapins qui s'accroche à l'été accentue la blondeur parfois rougeoiante de l'automne. Cette magie on souhaiterait qu'elle ne finisse pas. Mais comment, pour l'œil, retenir les saisons, en conservant l'or de novembre, la fleur argentée de mai et les teintes violentes de juillet?

Dans la rue Marc-Morand, derrière les grandes vitrines d'une maison rose, le temps s'est immobilisé pour vous. « Un Jardin... en plus » a



un Jardin...



fixé les saisons pour l'incessant plaisir des yeux. Il est désormais possible de prendre, dans nos montagnes, son petit déjeuner en plein hiver sous un bananier.

Ici la neige n'endormira pas la végétation luxuriante et le soleil éclatera chez vous dans les bouquets, malgré l'assombrissement du ciel de décembre.

Quelque part en France, un artiste peintre-décorateur, Jean-Loup Daraux, qui aimait vraiment la vie a pensé vous la chanter avec ces fleurs éternelles. Et pour les Suisses, il a



en plus

Show room:
Rue Marc-Morand
Zazie et José Giovanni
Tél. 026/2 7141

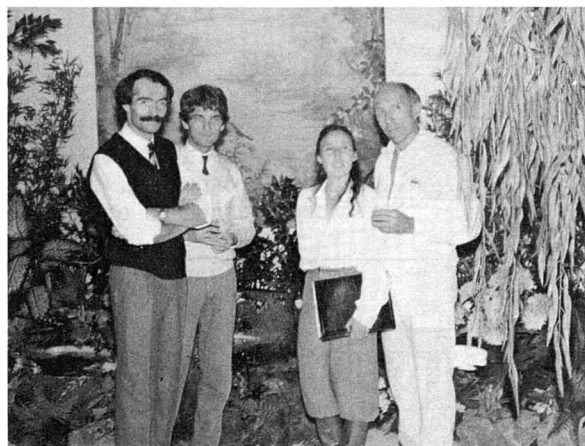
1920 MARTIGNY



choisi de vous présenter cette joie depuis Martigny, la petite ville des trois frontières. Il vient parfois, car il a de la tendresse pour le Valais, rendre visite à ses enfants de toutes les couleurs dont il a confié l'avenir à ses amis Zazie et José Giovanni.

Poète, comme le disait Jacques Prévert, « Il dit « tu » à tous ceux qu'il aime, même s'il ne les connaît pas ».

un Jardin... en plus



Jean-Loup Daraux (à gauche) avec Zazie et José Giovanni



TÊLÉ MONT-NOBLE NAX

le ski pleine nature

Un incomparable champ de ski à la portée de tous, voyez nos prix:

Abonnement journalier	pour adultes Fr. 18.-
	pour enfants Fr. 8.-
Abonnement 1/2 journée	pour adultes Fr. 13.-
	pour enfants Fr. 5.-

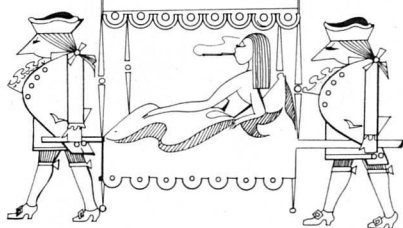
Réductions pour groupes

1 télésiège, 3 téléskis, parc à voitures, restaurant d'altitude

NOUVEAU

Skilift pour enfants et débutants au sommet du télésiège - Pistes encore meilleures

TRANSPORTS INTERNATIONAUX
DÉMÉNAGEMENTS
GARDE-MEUBLES



DUBUIS & FOURNIER SION
Avenue de la Gare 32
Téléphone 027/22 54 65

coifferie



SANS RENDEZ-VOUS

SION REMPARTS 8 - 1er ÉTAGE

stampo s.
a.

**Le professionnel
du timbre caoutchouc**

Fabrique de timbres - Accessoires
Numéroteurs - Gravure industrielle

Tél. 027/22 50 55
Avenue Tourbillon 40
1950 SION

Fendant

« **SOLEIL DU VALAIS** »

Johannisberg

« **GOUTTE D'OR** »

Vins du Valais
VARONE
SION
SUISSE

Dôle

« **VALERIA** »

Grand vin mousseux

« **VAL STAR** »



photos publicitaires
pour le tourisme et l'industrie,
hôtels et restaurants.
pour vos prospectus, cartes postales,
affiches, annonces et imprimés tous genres.

photos publicitaires
pour expositions, décorations murales,
vitrines et projections de diapositives.
photo studio heinz preisig
5, av. de la gare 1950 sion
tél. 027 22'89'92

HOTEL- & BÄDERGESELLSCHAFT

LEUKERBAD

CENTRE MÉDICAL
6 HOTELS, 390 BETTEN
Dir. Ernest A. Reiber

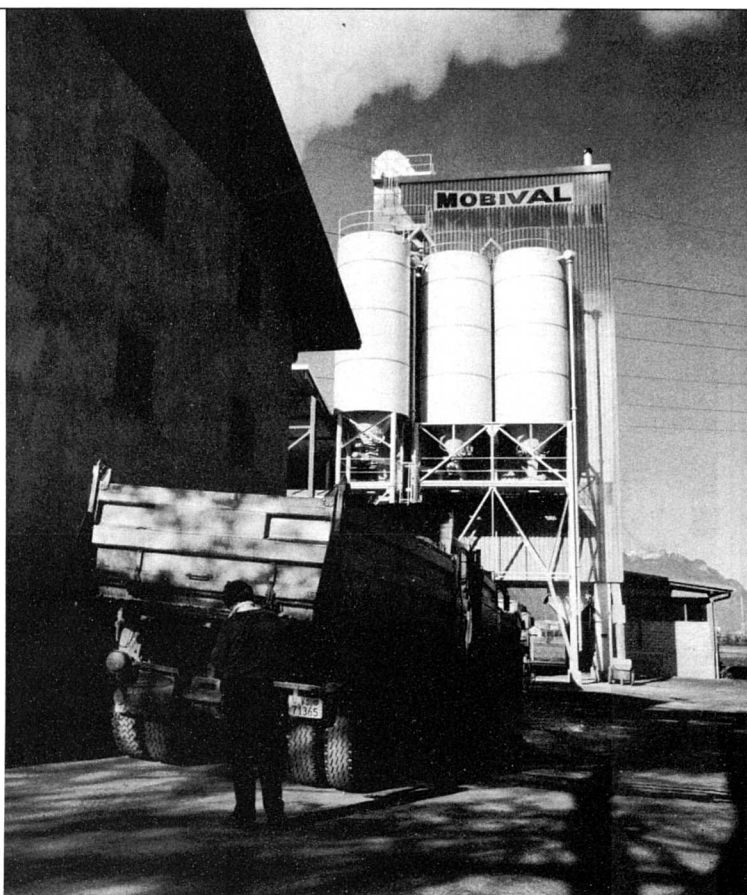
WALLIS - SCHWEIZ
HÖHE: 1411 METER
Telefon 027/61 27 61

MOBIVAL

Une centrale de fabrication de mortiers bitumineux à grande capacité répondant aux exigences actuelles les plus sérieuses aussi bien en ce qui concerne la qualité des matériaux produits que celle de la protection de l'environnement.

Centrale de fabrication de mortiers bitumineux
1891 Massongex, tél. 025/71 78 51

Photo Oswald Ruppen



le plus grand choix de meubles en Valais

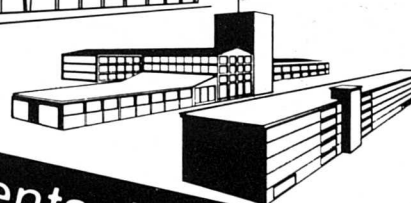
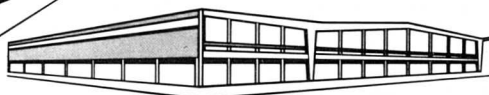
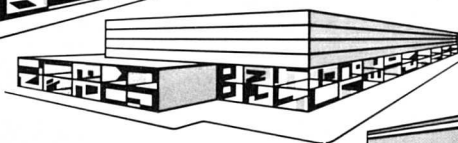
**Nos architectes d'intérieur
sont à votre disposition**

Brigue (028/22 11 65)

Martigny (026/2 27 94)

Sion (027/31 28 85)

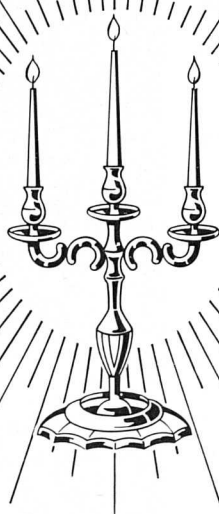
Naters (028/22 11 65)



Fabrique de meubles et d'agencements d'intérieur

Gertschen SA

GASTRONOMIE



Pour vos repas d'affaires, séminaires, conférences et congrès, le Restaurant-Brasserie

LES ILES

à la Bourgeoisie de Sion

met à votre disposition des salles de 10 à 300 personnes.

Restaurant français
Mets de brasserie

Se recommande: Jacques Sauthier

Restaurant du Léman

Michel Claivaz

Chevalier d'honneur
de l'Ordre de la Channe
Membre de la Chaîne des Rôtisseurs

Stamm Rotary-Club de Martigny

Tél. 026/2 30 75 - Cabine 2 3170

Martigny

Carte spéciale automne 1981

Poissons et crustacés
au gré de la marée

Fermé le dimanche et le lundi soir dès 18 heures

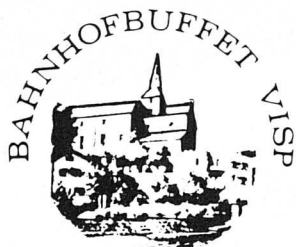


In unseren gediegenen und gepflegten Räumlichkeiten wünschen wir Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!

Fam. Walker und personal

Mörel

Tel. 028/27 24 45



Das gute Speiserestaurant
im Herzen des Oberwallis

Täglich frische Fische

Mit bester Empfehlung:

Fam. L. Doser

Robert
Zurbruggen-Heuberger
Propriétaire
Tel. 028/23 34 44
NATERS



Ihre Gaststätte im Oberwallis

Exquisite Küche
für verwöhnte Gaumen

Taverna: Erstklassige Walliser Spezialitäten aus Küche und Keller.

Pizzeria: Typisch Südlich mit entsprechender Auswahl.

Restaurant Français: Gepflegte Mahlzeiten à la carte.

Reservationen für Gesellschaften.
Geschäfts- und Familienanlässe.



Restaurant-Bar-Grill
Motel Millius

Susten-Leuk

Gemütliches, rustikales Restaurant mit Rotisserie, Grill, Gartenterrasse, Parkplatz, 30 komfortable Zimmer (1-3 Betten).

Jeden Abend Unterhaltungsmusik

Kantonstrasse, Tel. 027/63 23 75





«Je ne travaille qu'avec des gens qui ont de l'expérience.»

Nous vous faisons profiter de notre longue expérience dans tous les domaines. En Suisse et dans le monde entier. Par exemple, en matière de place-

ment, de gestion de portefeuille, sous forme d'aide financière pour réaliser vos projets, ou pour tout renseignement d'ordre financier.



innovation

innovation

MARTIGNY... SIERRE...
VISP... BRIG...

Où que vous soyez
en Valais,
dans les vallées
ou dans les villes,
Innovation
est à proximité,
pour tous vos achats.

Wo immer Sie sich
im Wallis befinden,
ist die Innovation
für Ihre Einkäufe
in der Nähe.

CHALET "OR" A ST-JEAN

Dans un environnement (au centre du VAL D'ANNIVIERS) offrant de tous côtés un spectacle naturel d'une grande beauté et un ensoleillement optimum :

A VENDRE

quelques appartements 3 pièces,
de 73 m². à 86 m²., de
Fr. 183'000.- à Fr. 200'000.-

Ventes autorisées à des personnes domiciliées à l'étranger

Centralisation des ventes :

Rémy VOUARDOUX, ANNIVIERS-IMMOBILIER
3961 Grimentz tél. 027/65 18 22

FABRIQUE D'ENSEIGNES LUMINEUSES
ET SIGNALISATION ROUTIERE

Gillioz
Reon

1908 Riddes - Téléphone 027/86 24 76

BIBLIOTHECA VALLESIANA

17

volumes parus

Une collection d'ouvrages originaux
consacrés au Valais

Etudes, témoignages et documents
pour servir à l'histoire du canton

En vente dans les librairies
et à Bibliotheca Vallesiana, av. de la Gare 19, Martigny



Paraît à Martigny chaque mois

Editeur responsable: Georges Pillet

Fondateur et président de la commission de rédaction:

M^e Edmond Gay

Rédacteur: Amand Bochatay

Photographes: Oswald Ruppen, Thomas Andenmatten

Administration, impression, expédition:

Imprimerie Pillet S.A., avenue de la Gare 19

CH - 1920 Martigny

Téléphone 026/2 20 52-53

Abonnements: Suisse Fr. 46.-; étranger Fr. 55.-

Le numéro Fr. 4.-

Chèques postaux 19-43 20, Sion

Service des annonces:

Publicitas S.A., 1951 Sion, téléphone 027/21 21 11



Organe officiel de l'Ordre de la Channe

La reproduction de textes ou d'illustrations, même partielle
ne peut être faite sans une autorisation de la rédaction

31^e année, N° 11 Novembre 1981

Sommaire

Frimaire
La voici enfin! L'autoroute du Rhône
Les quartiers-maîtres de la N 9
Potins valaisans
Mots croisés
Sons de cloches
Pensée de l'avent
Novembre
La saison des prix
Le livre du mois
Made in Switzerland by Skyll
Sur les traces de saint Théodule
Un Valaisan à Paris
La réserve naturelle de Pouta-Fontana
La grande passion des Valaisans: Quine!
Valais-Information: Brigue-Naters, Etappen- oder Ferienort?
Unsere Kurorte melden
Nouvelles touristiques
Garçon!...
Coutumes valaisannes: Faire boucherie
Des maîtres... et des élèves
Jean Nicollier, chancelier de l'Ordre de la Channe
Lèche-babines
Le merveilleux point d'orgue de la Channe
Harmonies valaisannes
Treize Etoiles-Schnuppen
Mit hundert Jahren ist nicht alles vorbei...
Un mois en Valais

Notre couverture: Gôûter valaisan (Photo Oswald Ruppen)

Dessins de Chavaz et Skyll

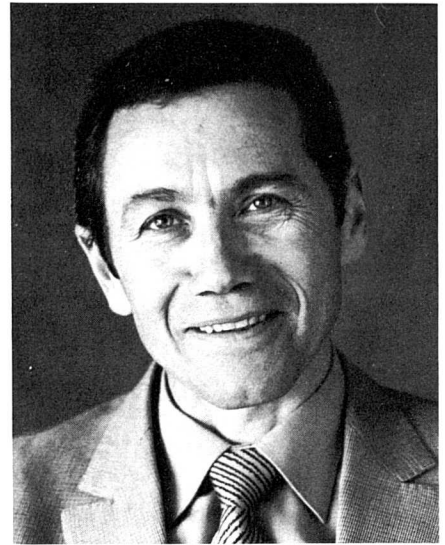
Photos Andenmatten, Arlettaz, Bochatay, Broccard, Darbellay, Deprez, Hofer,
Laurent, Office du tourisme Riederalp, Praz, Preisig,
Ruppen, Service de reportages économiques, Schwéry, Thurre

La voici enfin!

L'autoroute du Rhône

Texte Pascal Thurre

Photos Raymond Arlettaz et Oswald Ruppen



M. Bernard Bornet, conseiller d'Etat



C'était hier, quelque part entre Martigny et Riddes. Un homme aux allures de manœuvre, le dos appuyé à l'acier d'un bulldozer, savourait dans le froid de novembre le contenu d'un thermos de café.

Soixante ou soixante-cinq ans? Allez savoir. Autour de lui on fumait la cigarette d'une pause bienvenue.

– Ah! l'autoroute, s'écria soudain l'homme du bulldozer. Je m'en souviens, il y a cinquante ans déjà, j'étais tout gosse, on voyait sur les illustrés, avec bottes et manteau de cuir, Hitler – eh oui – bêche à la main, donner symboliquement le feu vert au premier tronçon allemand d'autoroute. Cinquante ans et plus, et dire qu'ici, sans guerre, sans rien, au pays de l'abondance, on n'a pas encore inauguré le premier kilomètre...

C'est vrai! Mais l'autoroute, cette fois, arrive enfin. Elle est là. Les premiers kilomètres sont ouverts au trafic.

L'homme de la N9

Comment expliquer un tel retard. C'est la première question posée au nouveau chef du Département des travaux publics, M. Bernard Bornet, «l'homme de la N9».

– C'est clair que nous avons du retard. C'est clair que pour le bien du Valais tout entier et pour les milliers de touristes qui affluent ici, on devrait déjà être à Brigue; mais les barrières, ce n'est pas nous qui les avons

posées. Le Valais n'a pas été gâté dans le programme des routes nationales, lesquelles couvrent aujourd'hui le pays tout entier. Cependant, il ne faut pas hésiter à relever que les Valaisans eux-mêmes ont mis à maintes reprises les bâtons dans les roues des constructeurs d'autoroutes.

Trente-trois mille opposants, annonçait-on à l'époque; comité contre l'autoroute Martigny-Brigue créé en 1977 avec son fameux «livre blanc»; pétition lancée au Conseil fédéral exigeant un nouvel examen des tronçons contestés; cent cinquante personnalités qui demandent ensuite au Gouvernement et au Grand Conseil de s'accorder un temps de réflexion pour mieux planifier encore; lutte sans merci des écologistes; levée de boucliers de certains agriculteurs; meetings, recours tout azimut; création d'une fédération valaisanne pour une N 9 intégrée; commission Biel, commission Bovy et que sais-je. Il ne faut tout de même pas oublier ça.

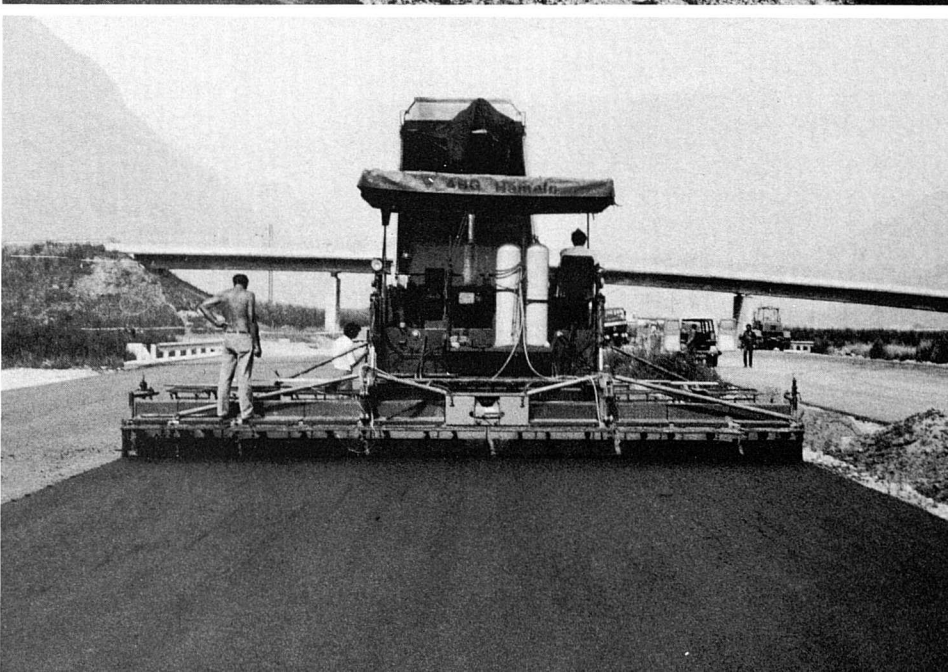
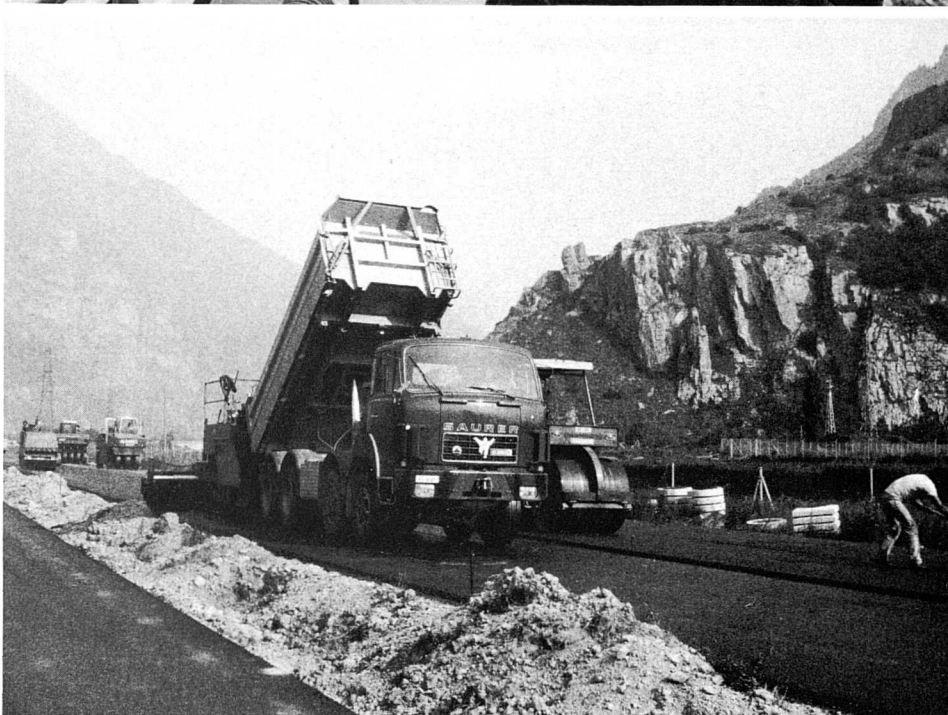
– Je m'empresse de préciser que, finalement – et il faut avoir le courage de le reconnaître – cette opposition a été bénéfique dans bien des cas. Elle a permis aux pouvoirs publics de revoir certaines données, de corriger certaines erreurs qui auraient été irréparables.

– Y a-t-il encore des adversaires de l'autoroute?

– J'en connais peu. Les opposants d'hier sont devenus des partenaires avec lesquels on discute en vue d'une meilleure intégration de la N 9 dans le décor de cette vallée où il est difficile de faire une telle omelette sans casser quelques œufs.

La guerre des tranchées

L'affrontement fut terrible à un moment donné dans ce Valais au sang chaud. Comment ne pas se souvenir des guérites d'entreprises incendiées, de sabotages jamais expliqués, des menaces d'occupation de chantier ou tout simplement de ce cri lancé par un porte-parole de comité d'opposition à Riddes, sous les applaudissements d'une salle comble: «L'autoroute ne dépassera pas Martigny!»





L'atmosphère a complètement changé. Le dialogue a fait place à la guerre des tranchées. La totalité des habitants du Haut-Rhône, on peut le dire, voit aujourd'hui dans une autoroute intelligemment construite la planche de salut du Valais de l'an 2000.

– L'autoroute pour le canton, s'écrit M. Bornet, c'est l'artère principale, la veine indispensable à la survie de tout l'organisme. Un pays comme le Valais qui se veut moderne, à l'avant-garde, doit être vivifié par l'autoroute. Et c'est heureux que notre Gouvernement, unanime, malgré tous les soubresauts enregistrés dans les milieux les plus divers, n'a cessé de militer en faveur du désenclavement du canton. Fini le temps d'un Valais prisonnier de ses montagnes, le Valais du défilé de Saint-Maurice! Sans autoroute on ne parle plus de tourisme de nos jours. D'ailleurs lorsqu'il est question d'amener vers le Valais tous les assoiffés de vacances, les grandes agences touristiques, les «tours-operator», ceux qui jonglent avec les nuitées, qui téléguident l'économie, ne discutent que carte en mains... la carte des autoroutes.

Les premiers coups de ciseau

L'année liturgique, qui commence au début décembre, sera capitale pour le Valais des communications. C'est celle des premiers coups de ciseau dans les rubans. L'heure des réalisations a enfin sonné.

– Croyez-moi, cette fois on a mis le paquet sur l'autoroute. Les ouvertures de tronçons vont se suivre. Je multiplie mes visites de chantier. J'ai fait de la N 9 mon affaire. Je dois dire que le rythme est assez époustoufflant grâce à un groupe de coordination que j'ai créé, groupe composé des délégués des services des routes nationales, des ponts et chaussées, de l'entretien des routes, de la police, de l'environnement, etc. Fini le temps où l'on rendait les crédits à Berne en fin d'année.

– Les Valaisans réclament des dates.
– On en a. La principale c'est l'ouverture à la mi-décembre du premier tronçon reliant Vernayaz à Martigny.

Suivra une autre ouverture en automne 1982, c'est sûr, du tronçon Martigny-Riddes. Puis, à peu près à la même époque, je l'espère, ouverture, sur une piste en tout cas, du tronçon Evionnaz-Saint-Maurice, soit à hauteur de Bois Homogène. Le premier casse-tête reste le tronçon Riddes-Sion toujours confié à la commission Bovy dont le rapport est terminé, ce qui va nous permettre de passer aux actes. La priorité sera donnée immédiatement à l'évitement de Sion et de Sierre. Une décision capitale a été prise en ce qui concerne Sion, puisque l'autoroute ne sera pas aérienne dans la plaine de Champsec mais en-

terrée, comme souhaité par certains. Avec toute la bonne volonté du monde, je n'arrive pas à articuler la moindre date concernant l'arrivée de la N 9 à Sion. Certains recours peuvent aller jusqu'au Tribunal fédéral. C'est un domaine qu'on ne peut pas maîtriser, à moins d'être prophète. Je suis décidé à bousculer les délais. On est proche de la mise en chantier du tronçon-tunnel qui fait trait d'union entre Vaud et Valais. Restera ensuite le tronçon en aval de Bois Homogène. Il est mis à l'enquête. Des recours sont annoncés. J'ai foi en un dialogue qui nous épargnera une procédure aussi regrettable qu'interminable. Il

restera ensuite la zone du fameux Mauvoisin où deux projets sont à l'étude. Nous appuyons le projet communal visant au passage de l'autoroute sous le Mauvoisin. Berne va décider ces prochaines semaines encore.

Par ici la sortie

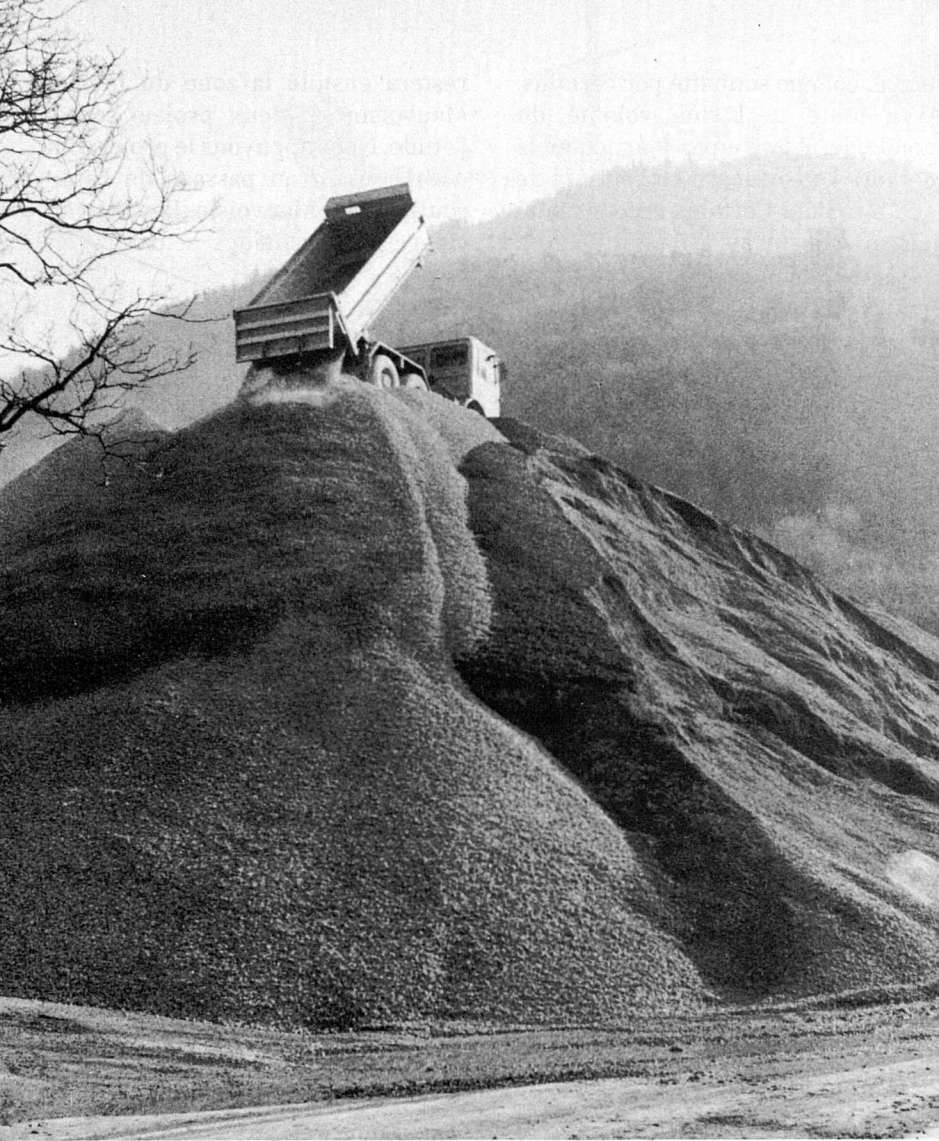
Une donnée a surpris le Valais entier et tous les spécialistes de la N 9: le nombre extrêmement faible d'automobilistes qui traversent le canton sans s'arrêter. Ce taux est de 2 % seulement. C'est dire, du même coup, que l'autoroute va servir d'abord aux Valaisans eux-mêmes qui vont d'une région à l'autre, tout comme aux touristes et autres usagers qui se rendent de l'extérieur du canton à telle ou telle localité valaisanne. Du même coup, il importait de multiplier les sorties pour que vraiment la N 9 soit au service du canton, toute comparaison avec les longs tronçons que l'on connaît à l'étranger étant véritablement ridicule. C'est ainsi qu'on a prévu une sortie à Martigny, bien sûr, permettant l'assaut direct du Grand-Saint-Bernard, de La Forclaz et de toute la constellation des stations de la région. Il est prévu en principe une sortie à Saxon, une également à Conthey-Vétroz. Sion et Sierre auront deux sorties, l'une à l'est, l'autre à l'ouest de la ville. C'est ce qui est projeté en l'état actuel des choses, le cas du Haut-Valais, où les villes seront naturellement desservies, restant en suspens.

– Une chose est sûre, note le «chef», l'autoroute à quatre pistes ira jusqu'à Brigue et elle servira d'abord aux Valaisans, la crainte de voir en elle une rampe de lancement pour les voitures en route pour l'Italie, filant à vive allure sous nos yeux sans s'arrêter, étant complètement dépassée.

Ce sera notre fierté

– Le jour est proche, conclut M. Bornet, où les Valaisans, tous les Valaisans, seront fiers de leur autoroute de la vallée du Rhône, comme ils sont





fiers aujourd'hui déjà des barrages construits jadis, des tunnels du Grand-Saint-Bernard, Lötschberg ou Simplon qui soulevèrent à l'époque également de vives oppositions. Il m'arrive souvent d'observer des hauteurs de la vallée l'autoroute qui se dessine tout là-bas vers le Rhône. Je la vois avec l'œil du chef des travaux publics, mais également du chef de l'environnement. Je puis vous assurer qu'elle s'intégrera à merveille dans le décor valaisan, à l'exemple de l'autoroute du Léman qui fait corps avec le paysage vaudois et ne jure pas du tout en passant à Chillon. Le mariage de deux mondes, de deux époques est là-bas une réussite. Nous allons déployer un effort particulier pour créer des zones de verdure, des rideaux d'abris. Il y aura des coups d'œil qui mettront même en valeur certains coins du canton.

L'autoroute du fendant

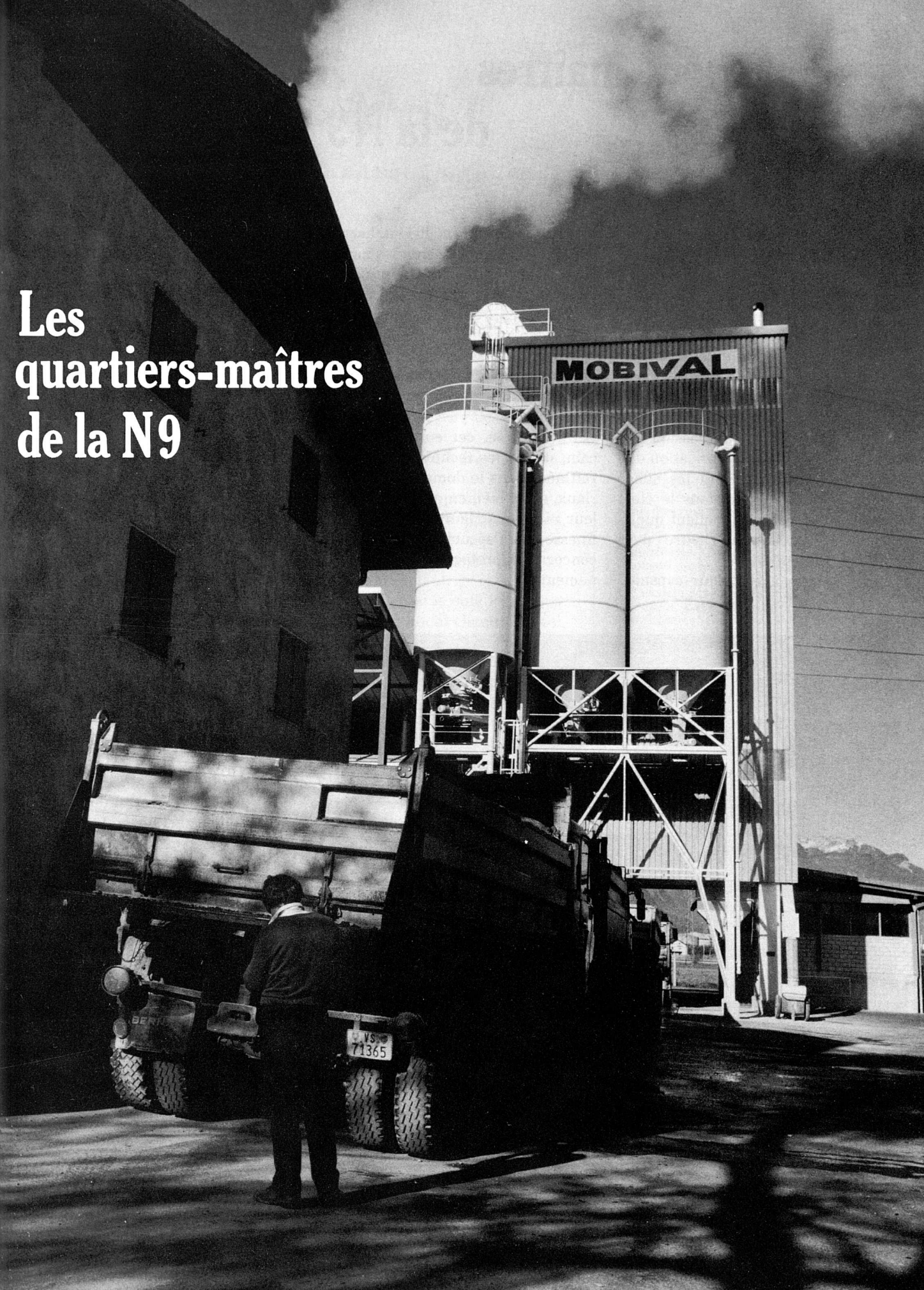
Bernard Bornet, brimant un œil débordant de malice, comprimant une lèvre asséchée par nos questions, ne cache pas en conclusion sa ferme décision de faire de l'autoroute du Rhône la carte de visite du Valais. En plus d'un endroit, la vue sur le vignoble, sur les châteaux médiévaux, sur les bourgs accrochés au coteau, sur les quatre-mille enneigés, sera inédite, fabuleuse.

Bien mieux: des zones de détente, au pays par excellence de l'évasion, sont prévues. L'homme de la N 9 pousse même son zèle de bâtisseur et de Valaisan jusqu'à entreprendre des démarches auprès des autorités fédérales pour que les cantons vinicoles et fruitiers aient la possibilité de faire déguster aux usagers de la N 9, dans les restauroutes qui la jalonnent, les meilleurs produits de cette terre promise... à commencer par le fendant et la dôle.

Pascal Thurre.



Les quartiers-mâîtres de la N9



Les quartiers-mâîtres de la N9

Plusieurs entrepreneurs valaisans et non des moindres se sont unis sous un même drapeau - «Mobival» - pour assurer le ravitaillement des constructeurs de l'autoroute.

C'est par camions entiers qu'ils acheminent, à un rythme endiablé, les matériaux de base sur les divers chantiers du canton. Ce sont les quartiers-mâîtres de la N9.

Leur P.C. se trouve à Massongex, dans cette centrale de fabrication de mortiers bitumineux dont les silos géants qui se dressent dans le ciel azuré de novembre rappellent quelque base spacia à l'heure des conquêtes lunaires!

Leurs navettes à eux, leur capsule

Apollo, ce sont ces engins qui harcellent de leurs dents d'acier des monticules d'agrégats, de granulats aux dimensions diverses qu'on va traiter à chaud après les avoir calibrés, séchés, dépoussiérés, malaxés, liés, pour en faire l'enrobé idéal que le grand carrousel des camions va distribuer ensuite aux quatre coins du canton.

Cette centrale, cet empire de Vulcain, utilise les techniques les plus raffinées dans le domaine des matériaux, aussi bien en ce qui concerne leur résistance, leur souplesse, leur finesse, leur sécurité, qu'en ce qui concerne la protection de l'environnement.

La centrale de Massongex est capable de produire plus de cent cinquante tonnes de mortiers bitumineux à l'heure.

Des spécialistes, assis derrière leurs tableaux de bord, aussi sérieux que les gars de la Nasa, contrôlent ici l'enrobé, suivant qu'il est destiné aux couches de fondation des artères à grand trafic, aux œuvres d'art, aux places de parc, aux trottoirs ou alors aux couches de finitions du tapis des voies à grand trafic qu'emprunteront demain par milliers les usagers de l'autoroute du Rhône.

Les hommes de la N9 peuvent, sur le font, mettre le paquet. L'intendance suit...

- t -





POTINS VALAISANS

Lettre à mon ami Fabien, Valaisan émigré

Mon cher,

Les soucieux de mon canton, investis de responsabilités au «haut niveau», comme il convient de le dire, ont calculé qu'il fallait «créer» quatorze mille emplois nouveaux pour éviter l'exode des jeunes Valaisans.

Retiens d'abord le mot créer, réservé autrefois au seul Créateur de ton catéchisme. Aujourd'hui on en attribue le pouvoir à l'Etat, qu'on a appelé pour cela Etat-Providence.

Mais au fond, n'as-tu pas remarqué que ce n'est pas seulement du travail qu'on lui demande? On compte également sur lui pour bien naître, s'instruire et s'éduquer, vivre largement et en bonne santé et, finalement, mourir dans l'aisance avec un ensevelissement décent suivi d'un beau monument: du berceau jusqu'à la tombe.

Retiens aussi le mot exode, toi Valaisan émigré, qui as été faire ton malheur ailleurs.

Evidemment nos compatriotes ne vont plus se faire tuer pour les rois de France ou d'Espagne. Mais ils n'en quittent pas moins ce pays merveilleux où il ferait si bon vivre en travaillant moins s'il ne fallait pas avoir, en sus du gîte et du couvert, de quoi s'offrir tous les gadgets de notre civilisation; gadgets qui font à leur tour vivre ceux qui les fabriquent.

Et enfin, retiens le chiffre de quatorze mille. C'est aussi le nombre de nos travailleurs saisonniers, ces hirondelles qui nous viennent chaque année. Et alors, mon ami Pierre, qui est un pragmatique, estime avoir résolu le problème de l'exode: que les Valaisans les remplacent et le tour est joué! Tu vois comme tout est simple et comme tout t'invite à revenir.

D'ailleurs, au fil des ans, cela va s'arranger puisqu'il y a de moins en moins de naissances. Fini l'exode.

L'Etat créera un office de suppression d'emplois pour faire avec les gens que nous aurons.

Pas besoin d'économistes distingués pour préparer l'an 2000.

Dès 2020 nous vendrons d'ailleurs chèrement notre courant électrique, une fois les concessions échues.

Cela suffira au bonheur des Valaisans. Puis ils spéculeront sur le mark et le dollar, puisqu'il n'y aura plus de terrains à trafiquer et qu'ils ne faucheront plus leurs prés.

Bon, ça suffit pour aujourd'hui. Mais réfléchis quand même à ces lendemains qui chantent à nos oreilles.

Le mieux serait que tu te prépares à venir maintenant au pays pour les sports d'hiver. Tu te rendrais compte sur place de toute la main-d'œuvre qui nous manque pour faire marcher les stations, à moins que tu ne tombes par hasard sur un Valaisan ou une Valaisanne pour te servir.

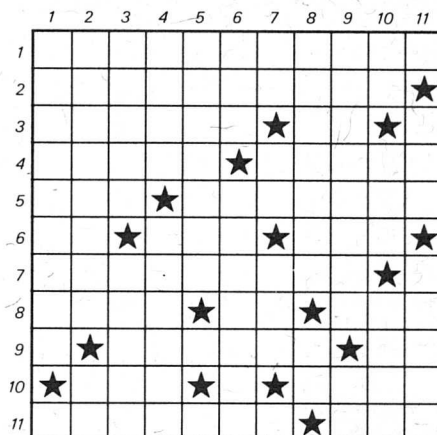
Mais je sais que tu es détaché de ces contingences. Tu ne verras que la neige blanche, le ciel bleu, le soleil d'or et la griserie d'une descente à ski. Ce sera le Valais de toujours, malgré tout ce qui a été entrepris pour le transformer et tout le mal qu'on en dit.

Et peut-être, si le vin de 1981 se révèle plaisant, prolongeras-tu ton séjour.

Bien à toi.



par Eugène Gex



11

Horizontalement

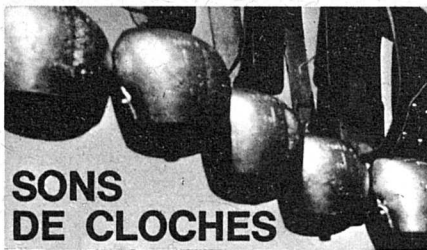
1. Comme la vue sur le Valais quand on descend du col de la Furka. 2. Elles vivent sous le signe du soleil. 3. Emiettées. - Dans le cirage. 4. On les crée en les jouant. - Leurs trois hiérarchies se distribuent en neuf chœurs. 5. Peuvent faire une cloison. - Lieu goûté des peintres et pour cause! 6. Sur des plaques de Suisse septentrionale. - Il faut savoir où il nous blesse. - Longue durée. 7. Du Valais, on y va rapidement par le Nufenen. 8. Son marché est resté le modèle des marchés de dupe. - Parfois pronom. - A sa rue à Sion. 9. Martigny fut souvent sa victime. - Saint normand. 10. Point de départ d'une fabuleuse aventure. - Fut aussi le chef-lieu d'un département français. 11. Beaucoup d'entre eux vivent encore à Evolène. - Celle du peuple n'est pas recommandable.

Verticalement

1. Dépendait, à la fin du XIV^e siècle, de la châtellenie de Saillon. 2. Elles vivent près de l'autre bout du Rhône. - Pronom. 3. Ceux de chat s'achètent, mais pas ceux de perdrix. - Fêtait en août 1981 les septante-cinq ans de son prince. 4. Produit d'une combustion. - Noir pour les yeux. 5. Habitant d'un ancien pays de France. 6. Vieille louange. - Eu égard. 7. Deux pour César. - Un peu d'avoir. - Anet. 8. Propre à l'âne. - Accompagne le docteur. 9. Fauteuils. - Pronom. 10. Initiales aimées des Lausannois. - Sur une boussole. - Il aimait que son roi soit bien mis. 11. Audacieux. - Prolongement de la cellule nerveuse.

Solution du N° 10 (octobre)

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	M	E	D	E	T	T	A	Z	★	E
2	A	M	E	N	D	E	M	E	N	T
3	R	E	N	E	T	T	E	R	★	E
4	E	R	I	E	★	R	★	M	A	N
5	C	I	S	★	R	O	L	A	N	D
6	O	L	E	N	★	D	E	T	T	E
7	T	L	★	E	H	O	N	T	E	★
8	T	O	N	N	O	N	S	★	N	R
9	E	N	★	D	U	S	★	I	N	O
10	S	★	N	A	X	★	V	O	E	U
11	★	N	E	Z	★	P	A	S	★	X



M^{me} Anne Lutier
rue Laffitte 5 bis
F - 78600 Maisons-Laffitte

Cher Monsieur,

Une fois de plus je me fais un plaisir de vous dire combien la réception de «Treize Etoiles» m'est chère. C'est un rayon de soleil qui m'arrive, même si le ciel des Yvelines est maussade. Pardonnez-moi de vous le dire à ma façon.

Croyez que je n'ai aucune prétention à briguer le privilège d'une petite place dans «Treize Etoiles». Ceci est simplement une facétie permise, je le pense, à une «jeune dame» de quatre-vingt cinq ans!

Mon bon souvenir vous est acquis.

A. Lutier-Gross.

Enfin!

«Treize Etoiles», quand je te reçois,
J'éprouve, je le dis chaque fois,
Cette nostalgie un peu secrète
D'un lointain passé!... Un peu inquiète,
Car, si souvent, j'y ai cherché
Le nom cher et jamais oublié
Pensant: «Dans cette vallée du Trient,
Mais, ne se passe-t-il jamais rien?
Ou bien les gens sont-ils donc si heureux
Qu'ils n'aiment vraiment pas qu'on parle d'eux?»
Je découvre, en Valais, tant de noms inconnus!...
Dans ma géo, jadis, jamais ne les ai lus...
Constatant comment ils vantent leurs beautés,
Donnant envie, souvent d'y passer un été!
J'ai, je l'avoue, un esprit très chauvin.
Pourquoi le silence de ces Marécottins?
Sont-ils mis à l'index? Devenus muets?
Pourquoi «Treize Etoiles» n'en parle donc jamais?
Enfin! cette fois, grâce à un «encorné»
J'y trouve le nom si longtemps recherché!
Le temps a beau passer, mais pour moi, Marécottes
A la bourse aux valeurs a la plus haute cote!
A. Lutier-Gross.

La saison des prix

Prix Edmond-Troillet

Ce prix, fondé en 1977, couronne périodiquement une œuvre en prose ou en vers, éditée dans l'année, d'un écrivain valaisan ou étranger au canton, mais dont le sujet se rapporte au Valais.

Pour 1981, cette distinction a été attribuée à M^{me} Roselyne König-Dusseux pour «La déraison».

A l'Académie de Lutèce

La poétesse valaisanne Marie-Antoinette Duroux vient d'obtenir une médaille d'or pour son recueil de poèmes «Petite suite» et une médaille de vermeil pour «Chiromancie» au concours de l'Académie internationale de Lutèce, à Paris. L'Association valaisanne des écrivains avait déjà couronné ce dernier ouvrage.

Le peintre-écrivain-poète valaisan Gilbert Bernard Lathion a reçu la médaille d'or, section «lettres», de la même Académie de Lutèce, pour son livre «Alpha et oméga», à l'unanimité et avec félicitations du jury.

A la Renaissance française

Le Mérite de la Renaissance française vient d'être décerné à deux écrivains valaisans: Lucien Lathion, d'Aproz (médaille d'or), pour son

Pensée de l'avent

Mémoire à ce verger de haut val
Suspendu au vol de l'épervier
D'où l'on voit graviter les villages

Du givre bleu aux flûtes de mars
Que l'étoile enfermée dans la pierre
Se mette au diapason de germer

Cela se dit mourir ou renaître
Pas un souffle en plus ne vient ombrer
La jeune herbe jouant sous les arbres

Pierrette Micheloud.

Novembre

Pénombre de l'hiver
et
liqueur d'automne
Novembre
J'entends tes morts
qui montent au Golgotha
Ivrogne

Sang du passé
Musique de l'au-delà
et
Cercueils d'astres saouls

Arolles de mystère
Martyrs de mélèze
Novembre
Rhododendron d'amour
J'entends tes officiels
au bal d'un matin mort
Sauvage

Résine de prière
Valais
Tes pleureuses sont belles
et ta vendange exquise

Evêque de béton
pour
prêtres mécaniques
Sanctus

Pastelle mélancolie
et poix du cœur
La bête est là
Sur la Montagne Sainte
Sanctus

Absinthe du Valais
ou
patois de l'esprit
maquignon des hauteurs

O toi
Novembre
ivrogne et revenant

Jean-Bernard Pitteloud.

œuvre d'historien et de sauvegarde du patrimoine artistique, et Albert Mathier, de Montana (médaille d'argent), pour ses «Instantanés panthéistes» et ses poèmes sur la nature et les traditions populaires du Haut-Pays.



Marc Soutter: Une voix authentique

«Il m'a pris trois ans, ce livre. Tous les matins de 8 à 11 heures j'étais à l'établi», me confie Marc Soutter avec une intonation qui en dit long sur la discipline de travail que doit s'imposer tout créateur. Le résultat? «La fontaine de l'adieu», un roman de cent nonante pages, illustré de douze dessins à la plume de Michel Roduit, avec une couverture de Franco Tamò, récemment paru aux Editions de la Tour, à Sion. Il est vrai qu'à l'origine le manuscrit était gros de quelque huit cents feuillets. L'auteur a élagué, taillé dans le vif du texte, épuré inlassablement jusqu'à obtenir l'essentiel et seulement l'essentiel. Qu'en est-il advenu? Un livre émouvant dont les accents sonnent vrai; un bel ouvrage d'écriture.

Marc Soutter prend le temps d'écrire et d'évaluer chaque mot comme un musicien qui craindrait de frapper une note à côté, perturbant la symphonie.



Marc Soutter

Nos rencontres s'épient invariablement d'un tableau où défilent misères et grandeurs du monde de la presse. Vingt ans de journalisme répartis dans nos plus grands quotidiens romands, cela compte mais ne marque pas forcément son homme car si, à plus d'un titre, on peut s'attendre au pire lorsqu'un journaliste tourne sa plume vers la littérature, Soutter est l'exception qui confirme la règle. Rien ici n'est plus éloigné du style journalistique. Chez nombre de contemporains la nature est utilisée comme simple élément de l'ensemble. Pour lui, elle constitue un tout dans lequel s'inscrivent les hommes et les choses. Elle seule confère une identité à l'épreuve du temps.

«La fontaine de l'adieu» regorge de poésie. Le vent dans les mélèzes, les tournesols régissant la vie du potager, un autobus, les ruelles familières d'un village de montagne sont, par exemple, présentés sous le jour d'images riches, savoureuses et ô combien insolites!

Ce qui fait que l'on revient souvent en début de chapitre pour en déguster les phrases comme une fine ambrosie. Les mots coulent naturels, simples et beaux. C'est un signe de grand art que de brûler pareillement son œuvre sans laisser paraître la moindre trace d'effort.

Nous ne leverons pas le voile de cette histoire dont la passion d'un homme face à l'indifférence ambiante forme la trame. Les protagonistes principaux évoluent parmi des villageois aux traits soigneusement dessinés, typiques de chez nous. «La fontaine de l'adieu» est un livre rude et tendre comme ce pays du Valais qui l'a inspiré. Un livre à lire en priorité, tant il nous interpelle tous. Souhaitons que cette première œuvre soit suivie d'autres de semblable fibre.

Jacques Tornay.

Corinna Bille, le vrai conte de sa vie

Corinna Bille était la fille d'un peintre neuchâtelois qui avait construit un château à Sierre. Sa mère était une jeune paysanne qui portait encore le costume valaisan. La liberté provocante de l'artiste et les traditions montagnardes furent le double héritage dont elle est parvenue à bâtir une grande œuvre littéraire.



Gilberte Favre

Ces forces contradictoires, Corinna Bille les a aussi maîtrisées dans sa vie, qui fut extraordinaire. Un vrai conte, disait-elle. Gilberte Favre est allée interroger les personnes qui ont le mieux connu l'écrivain. Elle a relu ses lettres, ses œuvres. Elle a rassemblé les entretiens qu'elle avait accordé aux revues, à la radio et à la télévision. Elle a recomposé de cette manière, en un simple récit, l'existence de celle qui fut princesse et bohémienne, modèle et script-girl, Parisienne élégante et fille des bois, compagne d'errance puis épouse du poète Maurice Chappaz, admirable mère de famille, observatrice émue des bêtes, des plantes, des pierres, femme de grande culture, aux immenses lectures, exploratrice des mondes intérieurs, notant chaque matin ses rêves, voyageuse saisie par la Russie ou l'Afrique.

Les mondes qui foisonnaient autour d'elle et en elle ne l'ont pas engloutie. Elle les a dominés en les exprimant. Elle était écrivain, à vrai dire l'un des plus grands écrivains que la Suisse aura connus en ce siècle. Elle le fut en cachette depuis son enfance. Elle l'est restée jusqu'à sa dernière heure, sans que l'épuisant travail de l'écriture, qui lui fut aussi naturel et nécessaire que la respiration, n'altère sa bonté, son ouverture, sa grâce.

«Corinna Bille, le vrai conte de sa vie», une vie qui fut belle, est un ouvrage passionnant. Il vient de paraître aux Editions 24-Heures dans la collection «Visages sans frontières» dirigée par Bertil Galland. Ce livre compte 176 pages au format 16 x 23 cm., illustré de 230 photographies. Il est en vente dans les librairies, les kiosques et aux Editions 24-Heures, avenue de la Gare 39, 1001 Lausanne.

Noël dans les cantons romands

Les artisans de ce livre ont rassemblé avec ferveur et respect ce que nos cantons romands ont conservé chacun de traditions populaires, d'œuvres d'art, de témoignages, d'objets, de documents de toute nature. Ils racontent comment on célébrait jadis et comment on célèbre aujourd'hui encore la fête de Noël. Du Moyen Âge à nos jours, ils emmènent le lecteur par le texte et par l'image de l'Ajoie au val d'Anniviers, de Genève ou du val de Travers à Gruyères ou à Château-d'Ex en passant par Valeyres-sous-Rances, le Vully, la Chiézas ou le Chablais.

Noël, la fête chrétienne la plus populaire, la plus simple de toutes, a pourtant connu chez nous – dans les cantons catholiques comme en pays réformé – une histoire curieusement mouvementée. Car les Eglises, curieuses de préserver l'esprit de la fête de la Nativité, ont

freiné plus d'une fois les débordements de réjouissances, les coutumes, voire les superstitions que la joie de Noël suscitait dans l'imagination populaire.

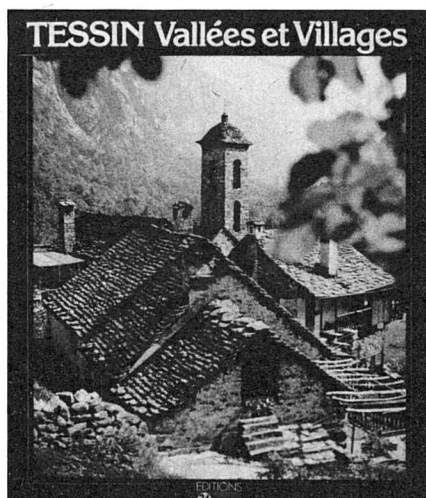
Ces deux tendances entre lesquelles nos aïeux n'ont cessé d'être tiraillés illustrent d'ailleurs parfaitement la nature de cette fête dont l'attrait reste vivace en chacun de nous: d'un côté la venue de Dieu sous l'apparence d'un nouveau-né pauvrement emmaillotté et couché sur la paille d'une étable; de l'autre la jubilation causée par cette nouvelle, qui se traduit par l'humble adoration des bergers, mais aussi par l'or et l'encens des Rois mages – jubilation perpétuée, au milieu de nos longs hivers, par l'ardeur des fidèles nourris de croyances ancestrales. Et puis, même dans les cœurs et les foyers les plus détachés de la religion, Noël a la douceur unique d'une fête où le don, la fraternité, l'amour (appelons-le comme nous voulons) prend pour un jour la première place.

«Noël dans les cantons romands», inventaire chaleureux, tantôt grave, tantôt bonhomme, de nos croyances et de nos traditions, reflète toute la richesse du cœur humain.

Un très beau livre, qui mérite de pénétrer dans chaque famille du pays.

H.G.

«Noël dans les cantons romands», 1 vol. relié toile sous couverture illustrée, format 19 x 25,5 cm., 172 p., 112 illustrations, la plupart en couleurs. Editions Payot Lausanne, avec la collaboration des Editions Ringier.



Tessin, villages et vallées

La collection «Arts et paysages de Suisse» des Editions 24-Heures vient de s'enrichir d'un nouveau titre avec la publication de «Tessin, villages et vallées».

Un photographe, un journaliste-écrivain et un marcheur amoureux de ce canton si proche du Valais se sont unis pour créer cet ouvrage entièrement illustré en couleurs. Edmond van Hoorick, photographe, vit au Tessin depuis huit ans. Caméra au point, il a sillonné cette région, visitant villages et vallées dont l'extrême diversité est ignorée des touristes. Des paysages au charme réputé et des spectacles pleins de surprises captivent le lecteur de ce magnifique album. Dieter Bachmann, journaliste-écrivain et l'un des critiques littéraires les plus connus de Zurich, est familier du Tessin depuis son enfance. Il le décrit en connaisseur. Jean Schmid a parcouru le Tessin à pied, en tous sens. On lui doit plusieurs guides sur ce canton.

Ce livre magnifique vous permet de pénétrer dans ce canton enchanteur. Il vous apprendra à mieux connaître un Tessin authentique, dans toute sa beauté, tel que vous l'imaginiez.

«Tessin, villages et vallées», au grand format 24 x 28 cm., relié, compte 180 pages richement illustrées de 116 photographies, dont de nom-

breuses sur deux pages, toutes en couleurs. Vous pouvez obtenir ce véritable programme de plain air et de beauté, en français ou en allemand, dans les librairies et aux Editions 24-Heures, avenue de la Gare 39, 1001 Lausanne.

Nos ancêtres les Sarrasins

Etonnant, amusant, tonifiant: on peut sans doute qualifier ainsi le livre de Bojen Olsommer consacré aux Sarrasins. Quant à lui donner une étiquette pour le cataloguer dans un genre littéraire précis, l'entreprise est déjà plus difficile. L'auteur se défend d'écrire un ouvrage scientifique, même si les citations, les faits et les dates surabondent. On ne saurait s'y méprendre, d'ailleurs, car le ton alerte et pi-



Bojen Olsommer

quant n'a rien de la démarche austère d'une thèse historique. C'est à la fois le panorama d'une aventure – avec l'évocation colorée d'une époque riche en hauts faits et en coups bas – et un plaidoyer en faveur d'une race trop longtemps décriée.

Mais, dans cet essai de réhabilitation, on a souvent le sentiment que l'auteur se fait avocat plus qu'historien, qu'il en rajoute et caricature un peu les faits, pour corriger les excès de la caricature opposée, entretenue soigneusement depuis des siècles par une histoire tendancieuse qui considérait les Arabes comme «les autres», dont les mauvais!

Ouvrage fort utile, qui rétablit certaines données et nous apprend à être prudents, face aux présentations historiques les plus traditionnelles: quant on connaît mal les faits, il est si facile de proposer des hypothèses qui embellissent le passé de nos ancêtres en noircissant celui de leurs adversaires! Bojen Olsommer dénonce utilement cette tendance bien ancrée dans nos habitudes et, si les Arabes furent jadis les victimes de ce procédé peu honnête, il redore d'autant plus aisément leur mémoire qu'il souligne, du même coup, tout ce que nous leur devons, et tout d'abord une part incontestable de nos gènes!

Des croquis, des dessins illustrent ce petit livre plein de verve et d'humour, qui relativise des événements comme la célèbre bataille de Poitiers, dépeint avec vigueur la vie brillante de Cordoue au temps des Arabes, et finit par nous faire regretter que ces braves pillards de nos vallées aient été ainsi maltraités et chassés par des Croisés trop zélés. Si l'histoire avait été ce qu'elle ne fut pas, nous y aurions gagné quelques bons siècles de civilisation!

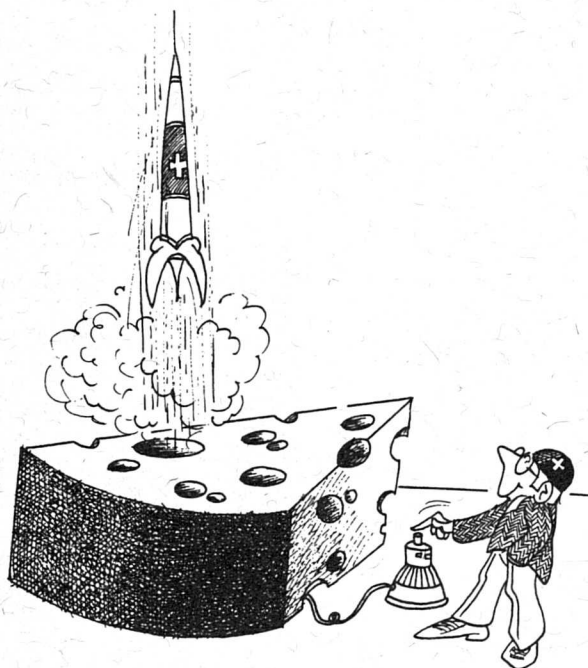
M. V.

Bojen Olsommer: «Nos ancêtres les Sarrasins», Collection Jaune soufre, Ed. Bertil Galland, 1981.

Combien coûte la pratique du ski?

La Reka (Caisse suisse de voyage) édite pour la saison d'hiver 81/82 une nomenclature pratique des téléskis, télésièges, télécabines, téléphériques, funiculaires et chemins de fer à crémaillère de Suisse. La brochure décrit 1921 installations de 545 stations de villégiature, classées en six régions.

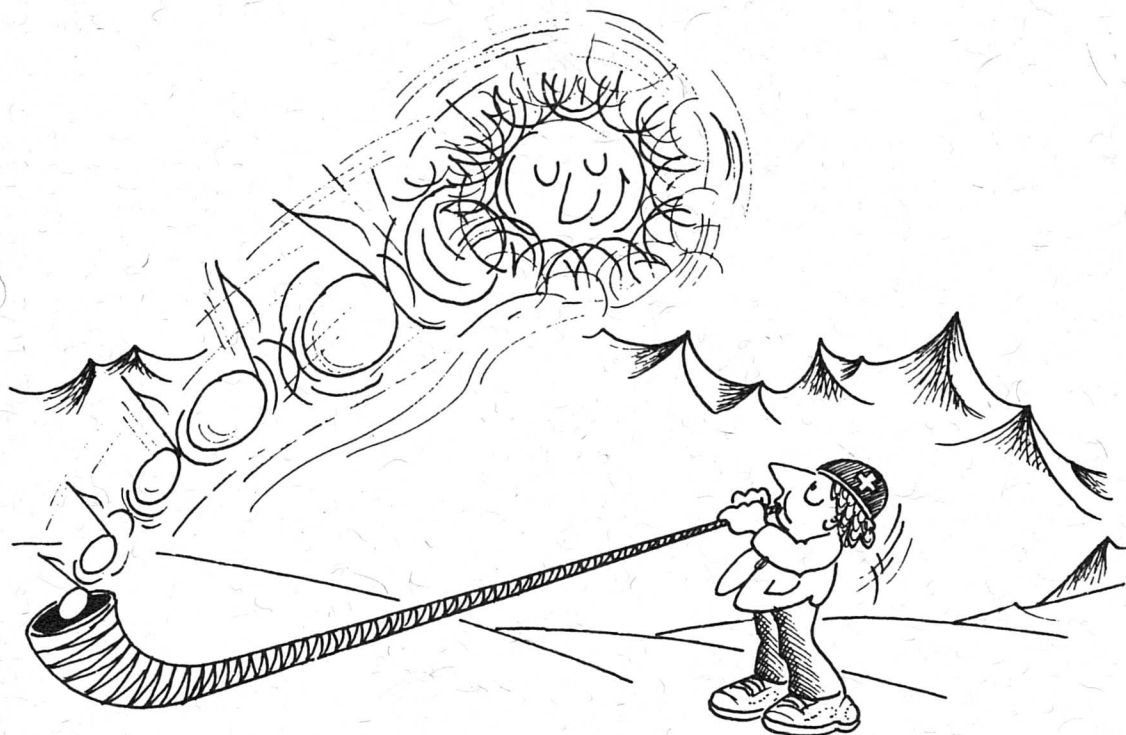
Reka, Neugengasse 15, 3001 Berne, tél. 031/22 66 33, au prix de 3 fr.



Made in Switzerland

by

skyll





Sur les traces de saint Théodule

Sion célèbre cette année le 1600^e anniversaire de saint Théodule. Raison pour laquelle la Société d'histoire du Valais romand avait choisi la capitale pour sa cent quinzième session; elle entendait ainsi participer à l'hommage rendu par le Valais, à travers les siècles, à son premier évêque.

Une partie administrative et un exposé sur le Département du Simplon (le Valais) entre 1810 et 1813, ont animé le début de l'assemblée d'automne. Une conférence, ou plutôt un développement coloré, sur saint Théodule, présenté par l'abbé François-Olivier Dubuis, archéologue cantonal, a captivé un auditoire pas forcément spécialiste en la matière, mais passionné d'histoire.

M. Dubuis a préparé une étude sur ce personnage historique – dont les multiples légendes ont à la fois déformé et auréolé le souvenir – laquelle doit paraître dans l'édition 1981 des «Annales valaisannes». Aussi nous bornerons-nous à découvrir avec lui, et sur les pas du photographe, l'état actuel des fouilles réalisées à Sion entre 1960 et 1964. En effet,

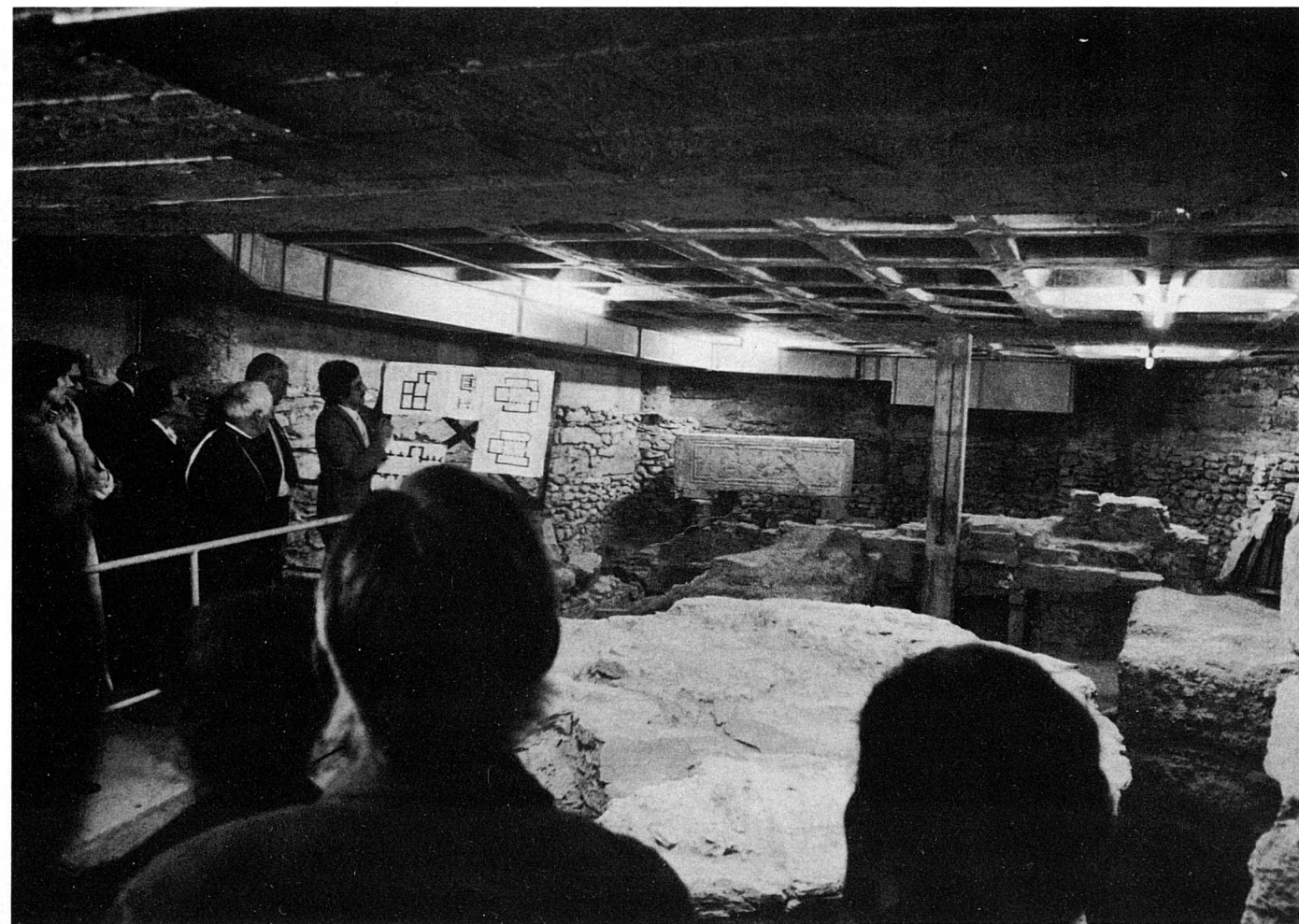
en 1959, à l'occasion de la restauration de l'église Saint-Théodule, M. Dubuis envisagea d'entreprendre des recherches sous ladite église, en dépit des mauvaises langues décrétant qu'on allait tout au plus découvrir les restes d'une vieille bâtisse et de sa grange.

Intrigué par la situation de l'actuel édifice, tout comme de celle de la cathédrale d'ailleurs, qui furent érigés à l'époque en dehors des murs de la ville, M. Dubuis en déduisit qu'il avait dû se passer quelque chose à cet endroit. Mais la réalisation de ce projet ne fut pas chose aisée. La visite des lieux ne peut que nous en convaincre. On a affaire là à une crypte quadrangulaire, genre Moyen Age, située sous le chœur de l'église proprement dite, qui comprend un système de couloirs étroits et bas, faisant le tour de l'édifice, tandis que deux portes permettent l'entrée et la sortie; car dans tous les pèlerinages du Moyen Age, il s'organisait une sorte de sens unique pour la visite. Le sol en terre battue, d'environ un mètre inférieur à celui de la nef, a été soigneusement balayé, nettoyé, exploré à la main. Un autre cou-

loir «galerie médiane» conduit au tombeau. A l'étage se trouve le chœur et sous l'autel s'ouvre une niche «confessio» avec une ouverture appelée «fenestella»; sorte de trappe au-dessus du tombeau, signe évident que le saint était honoré dans cette crypte au VIII^e et au début du IX^e siècle. Auparavant il avait dû être enterré ailleurs, on ne sait pas encore avec précision où. Peut-être en dessous. Dans les remblais, on a trouvé des débris de peintures qui pourraient bien provenir d'une église funéraire antérieure. Une tombe, vide également, a été découverte en dessous de la crypte. Les reliques auraient pu être extraites d'un cimetière préexistant pour se voir déposées dans le tombeau de la crypte, celui-ci étant de toute façon de dimension trop restreinte pour contenir un homme le jour de sa sépulture.

Par une passerelle contournant le maître-autel, les visiteurs débouchent sur la zone du sanctuaire, c'est-à-dire la nef, séparée du maître-autel par un grand mur, le jubé. Cette partie, située sous le chœur de l'actuelle église, dépassait les limites

Les fouilles de Saint-Théodule: vue sur la nef centrale (visite commentée par l'archéologue cantonal, M. François-Olivier Dubuis)



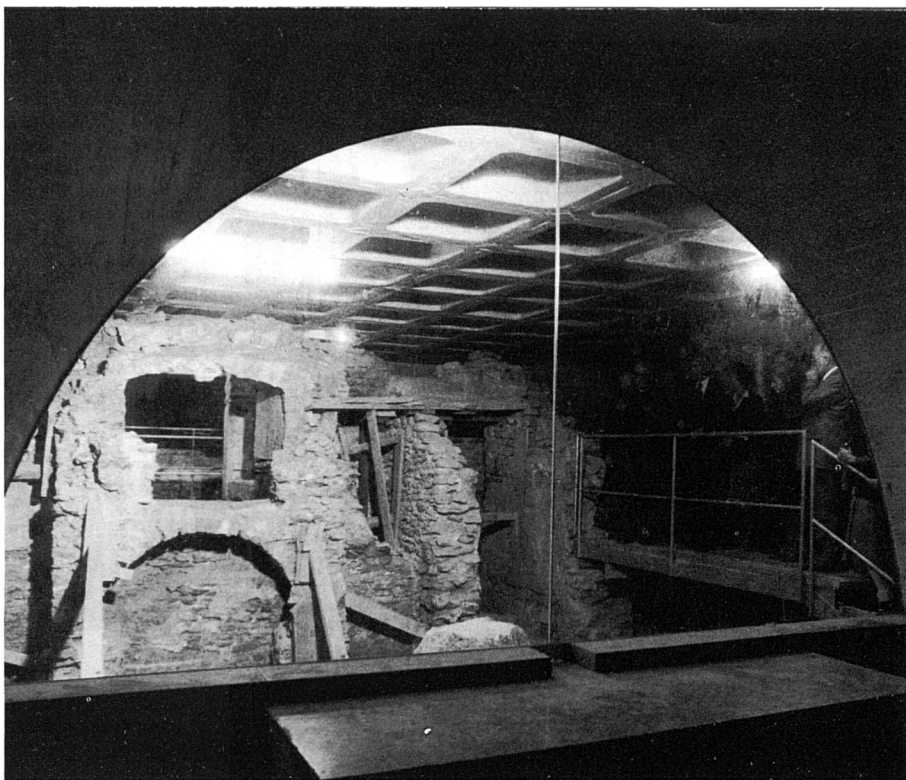
de cette dernière. On a trouvé l'amorce de cette prolongation qui laisserait supposer l'existence d'un deuxième chœur à l'extrémité orientale de la nef, mais les vestiges ont été détruits par la construction du XV^e. Et puis, plus bas encore, a été décelée l'existence de termes romains: le frigidarium, des piles de briques dans le caldarium avec, au milieu, la piscine et quelques éléments de mosaïque.

Un travail important reste à accomplir, car si le plan de l'église carolingienne est facile à lire, celui des termes l'est beaucoup moins. Les fouilles, maintenant remises en chantier, vont permettre l'étude de ces derniers, en collaboration avec les archéologues de Martigny.

Car il reste encore de nombreux problèmes à résoudre, nous confie l'abbé Dubuis, notamment: reposer les problèmes posés (!), compléter les fouilles qui semblent s'étendre bien au-delà de celles mises à jour.

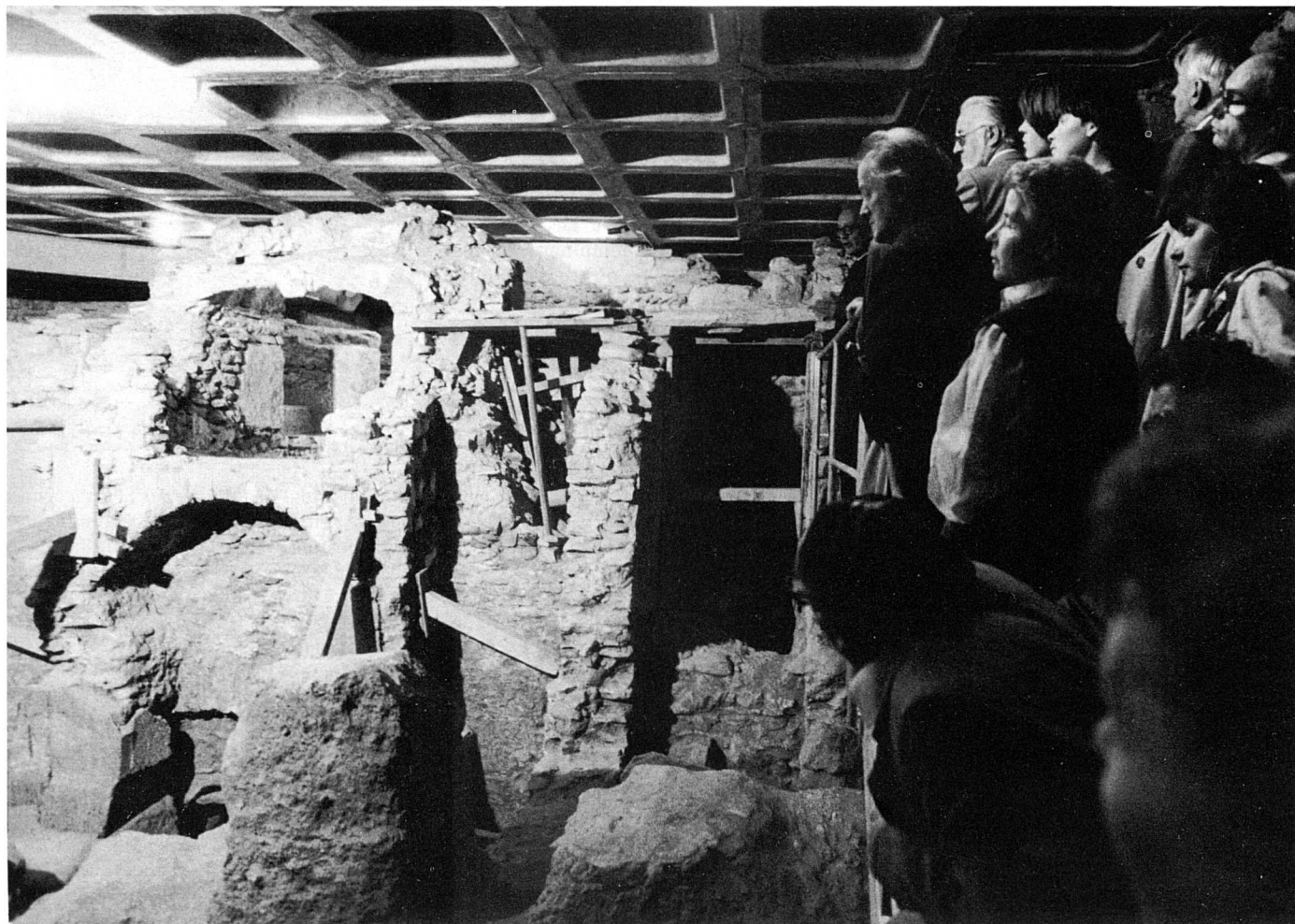
C'est-à-dire creuser, gratter, piocher, balayer, trier, classer... en attendant de pouvoir publier des résultats scientifiques qui autoriseront à sortir des hypothèses. Rendez-vous donc aux membres de la Société d'histoire du Valais romand et aux autres adeptes de l'archéologie, vers 1984/1985.

Eliette Luisier.



Crypte carolingienne: en face, le tombeau à arcosolium et l'arcade de la confessio

Vue sur la crypte: à gauche, le tombeau sous la confessio et les éléments de base du maître-autel.





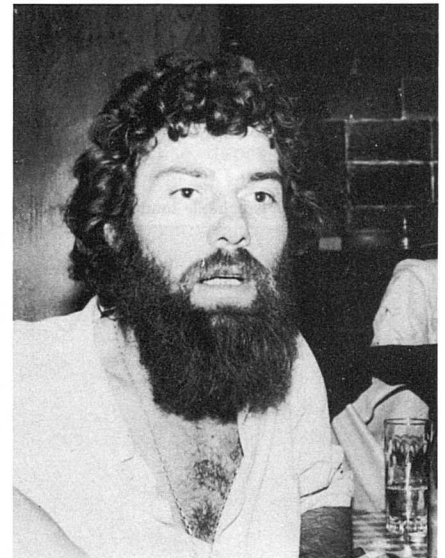
Un Valaisan à Paris

La Galerie suisse de Paris vient d'organiser une très intéressante exposition consacrée au sculpteur montheysan André Raboud. Fruit d'une heureuse collaboration entre M. Pierre von Allmen, directeur de la galerie, et les services culturels de l'Etat du Valais, cette manifestation a connu un succès réjouissant. La qualité des œuvres présentées et la situation de la Galerie suisse – derrière l'église Saint-Sulpice, dans un quartier riche en locaux d'exposition – représentaient des arguments solides pour assurer un tel succès.

Pour la circonstance, André Raboud avait eu l'idée sage de limiter le nombre de ses œuvres, afin de garantir l'unité de l'ensemble. Mieux que ne l'auraient fait une

exposition plus diversifiée et la présentation de pièces d'époques et de styles différents, cette unité engageait le visiteur à comparer les œuvres les unes aux autres, et donc à découvrir le talent du sculpteur valaisan comme créateur de formes.

Quel que soit le matériau utilisé – bronze, marbre de Collombey ou de Saint-Triphon – André Raboud assied ses œuvres sur de robustes socles, combinant les formes emboîtées, les masses et les vides avec une force peu commune. Certaines pièces évoquent, l'espace d'un instant, des formes familières. Mais ce n'est qu'une impression fugitive, et l'œil est immédiatement ramené à l'essentiel, à cette structure vitale combinant, en les dépassant, les modèles nés de la géomé-



André Raboud



trie abstraite et ceux qu'engendre le voisinage des objets courants.

L'exposition proposait aussi un certain nombre de photos d'œuvres monumentales, qui permettaient au public parisien de compléter sa connaissance de l'artiste, grâce à la découverte d'un style tout aussi rigoureux, mais dont les lignes arrondies créent un mouvement fait de souplesse et de fermeté. Certaines œuvres atteignent trois, quatre, voire six mètres de hauteur, comme cette espèce de triple menhir moderne que Raboud a planté aux usines Giovanola.

Heureuse initiative que cette exposition, Elle rappelait utilement au public français qu'en Valais la culture ne se limite pas aux vins et aux tomates, mais rime aussi avec une authentique sculpture.

M. V.

Qu'il est loin le temps où le Rhône promenait son lit ici et là dans la plaine, emportant routes et terres, inondant cultures et habitats. Personne, heureusement, ne voudrait sacrifier la prospérité actuelle aux fantômes du fleuve. La conservation de quelques témoins de cette rude époque est pourtant indispensable à la compréhension de notre passé, à l'harmonie de nos paysages, à la richesse de notre flore et de notre faune. Qui dira en quoi un coin de nature sauvage, un site caractéristique de notre entourage sont si agréables et délassants.

La mise sous protection des marais de Pouta-Fontane a été un important jalon pour la protection de la nature en Valais. Un premier arrêté promulgué par le Conseil d'Etat valaisan le 5 octobre 1948 classait cette zone humide site naturel protégé. Devant les multiples pressions exercées sur le site, en particulier par l'exploitation de la gravière, le Conseil d'Etat décida, le 20 juillet 1960, l'achat des parcelles intéressantes. Depuis, le site est protégé et une commission gère cette unique réserve naturelle cantonale. De nombreux problèmes se posent régulièrement auxquels doit être trouvée une solution adéquate. Cela nécessite parfois des études scientifiques et un peu de patience avant les résultats: études hydrogéologiques pour le régime des eaux, in-

La réserve naturelle de **POUTA- FONTANA**

Texte Jean-Claude Praz
Photos Laurent et Praz

ventaire de la flore et cartographie de la végétation, inventaire des oiseaux, écologie des moustiques... Toute cette prospection scientifique fait que la réserve de Grône est l'un des sites les mieux connus de notre canton. Ces documents prouvent son incontestable originalité, la valeur du site résidant avant tout dans les grandes surfaces de roseaux et de forêts ainsi que dans les vastes plans d'eau qui attirent les oiseaux, par opposition à d'autres milieux de plaine, par exemple le marais d'Ardon-Chamoson connu pour sa flore très riche, la région de Finges pour les pinèdes et le lit sauvage du Rhône.

Les oiseaux

La renommée ornithologique de la réserve de Grône est avant tout le fait du grand nombre d'oiseaux que l'on y voit. A l'époque, certains chasseurs ont d'ailleurs joué un rôle très important pour la protection de ce site, réservoir et refuge pour les canards sauvages, en particulier L. Studer qui a réglé, pour le Conseil d'Etat, les aspects pratiques de la mise sous protection.

Certains oiseaux fréquentent ces marais tout au long de l'année, tels les canards colverts, foulques, grèbes castagneux, poules d'eau, hérons cendrés, martins-pêcheurs... d'autres n'y viennent que



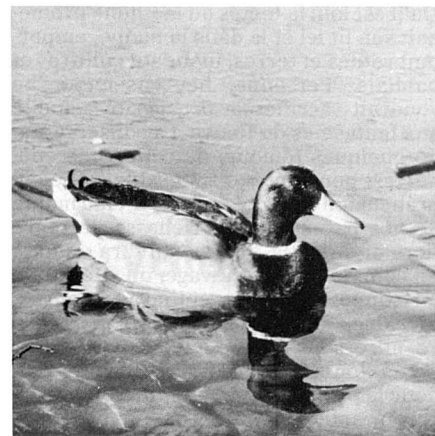
pour nicher (blongios nain, rousserolles, milan noir...) ou pour se reposer et reprendre des forces pendant leur déplacement migratoire (canards et sarcelles, balbuzard pêcheur, chevaliers, guifettes). Le grand attrait de ce site pour les oiseaux est tel que le spectacle y est permanent et que cette réserve est devenue un lieu de promenade et d'observation très apprécié. C'est le soir que l'activité est la plus intense, lorsque les oiseaux d'eau se nourrissent, que les passereaux se rassemblent pour dormir. Ces rassemblements attirent de nombreux oiseaux de proie (très discrets d'ailleurs), au moment même où les oiseaux nocturnes commencent à chasser. Les activités humaines diminuent aussi à cette heure et

l'ambiance du lieu y est particulière, les cris des oiseaux et les bruissements de l'eau et de la végétation rompant seuls le silence.

Jusqu'en 1968, cent cinquante-huit espèces d'oiseaux y avaient été inventoriées et, depuis, quelques-unes se sont encore ajoutées à cette liste. C'est la plus longue liste d'oiseaux relevée en Valais.

La flore et la végétation

La végétation de la réserve de Grône est très monotone et uniforme. Les différentes ceintures caractéristiques des marais ne sont pas très développées et toutes les surfaces non recouvertes d'eau sont occupées par une roselière très dense. Les



Colvert

soils moins inondés permettent la croissance des buissons (saules, bourdaines, cornouillers, viornes), des forêts d'aunes ou de peupliers. Sur les zones de graviers poussent des argousiers et des pins. Cent quarante-six espèces de plantes à fleur y ont été inventoriées, ce qui est un nombre relativement peu élevé.

La réintroduction du castor

Les 25 octobre 1973 et 7 mars 1974, le Service chasse et pêche du canton du Valais a lâché dans la réserve deux puis trois castors provenant de la Drome et de l'Ardèche. Ces rongeurs se sont plu à Grône et s'y sont installés. Les castors ont une particularité commune avec l'homme, dans ce sens qu'ils aménagent leur biotope en fonction de leurs besoins. Les castors européens ne construisent pas de grands barrages à l'instar de leurs collègues du continent nord-américain; ils creusent plutôt des réseaux de canaux peu profonds qui leur permettent de se déplacer entre leur habitat principal (très probablement constitué par une discrète hutte communiquant avec les eaux) et les lieux de nourrissage sans quitter l'eau. Tout comme les forestiers, les castors rajeunissent aussi les forêts riveraines: ils se nourrissent en effet des écorces de saules et de peupliers et abattent pour cela même de grands arbres.

La réserve de Grône est un biotope très restreint pour les castors, animaux exclusifs et territoriaux. Les jeunes doivent chaque année quitter les lieux et s'installer ailleurs. Peut-être les retrouve-t-on ici et là le long du Rhône ou à Finges où ils ne peuvent cependant s'installer définitivement. Souhaitons longue vie et présence permanente à ce nouveau venu qui est plutôt un indigène rapatrié.

Les moustiques

La réserve de Grône abrite de nombreuses espèces de moustiques: dix-sept des vingt-deux espèces recensées en Valais y sont présentes. L'une d'entre elles est particulièrement gênante puisqu'elle est responsable du 90 % des piqûres. Les scientifiques l'appellent *aedes vexans*. Les femelles pondent des œufs sur la vase humide exondée, œufs qui éclosent dès la prochaine montée des eaux.



Foulques macroules sur le nid

Couple de fuligules milouins





Grèbe huppé

Comme l'augmentation du niveau de l'eau se fait chaque printemps par étapes, des populations se succèdent dans la saison et les femelles infestent chaque fois les villages environnants. L'étude de détail de ce problème a fait l'objet de la thèse de doctorat de M. Grégoire Raboud qui a mis au point une méthode de traitement «écologique» qui utilise des bactéries pathogènes pour les larves de moustiques. Comme il fallait intervenir à chaque montée des eaux, son application était longue et fastidieuse. Pour faciliter l'opération il a proposé l'aménagement d'une écluse pour provoquer une montée artificielle des eaux dès les premières chaleurs du printemps et, de ce fait, n'intervenir qu'une fois contre les moustiques. L'écluse est maintenant en place, elle met aussi à disposition des oiseaux un plan d'eau plus constant, ce qui augmente encore l'intérêt ornithologique du site.

La réserve de Grône, une zone de délassement

Une promenade le long de la digue du Rhône et de la réserve permet un sain dépassement, des observations aisées et peut-être une initiation à la connaissance de la nature. Il est très agréable de cons-

tater que la réserve remplit chaque année davantage son rôle récréatif et que la présence de nombreuses personnes à proximité ne gêne en rien la faune qui y stationne. Nous espérons que cette vocation sociale de la réserve se développera encore et qu'elle fera apprécier aux valaisans un peu plus les richesses naturelles de leur pays.

Jean-Claude Praz.

Documentation utilisée

- B. Bressoud, P.-A. Oggier et F. Catzeflis, 1977: «Etude botanique de la réserve de Pouta-Fontana, Grône VS». Bull. Murithienne 94: 85-117.
M. Desfayes, 1950: «Les oiseaux du marais de Grône». Bull. Murithienne 57: 191-196.
R. Fellay, 1975: «Réintroduction des castors en Valais». Bull. Murithienne 92: 51-59.
R. Hainard, 1935: «Les oiseaux du marais de Grône». Bull. Murithienne 52: 91-93.
J.-Cl. Praz, 1970: «Aperçu de la faune des marais de Grône, en Valais». Nos Oiseaux 30: 201-214.
G. Raboud: «Les espèces culicidiennes de la réserve de Pouta-Fontana (Valais central): Etude écologique et démoustication». Thèse N° 6453, présentée à l'EPFZ.



La grande passion des Valaisans





Quine!

*«Quine!: cri que les indigènes poussent dans les Alpes suisses, lorsque la chance leur sourit au jeu du loto.»
C'est la définition qu'un jour ou l'autre on va lire – vous verrez – dans le Petit Larousse, où le «fendant» et la «racclette» ont déjà fait leur entrée fracassante.*

Le loto... un phénomène social dans un canton comme le Valais! Ça roule chaque année sur des millions de francs. A l'approche des premiers froids, la fièvre s'empare de milliers de Valaisans qui abandonnent femme, enfants, chien et télévision pour s'engouffrer dans une salle enfumée où ils passeront des heures entières à aligner des bouts de papier sur un morceau de carton chiffré.

Comme musique d'ambiance, comme bruit de fond, la longue litanie des numéros qu'un crieur impassible débite, en agitant un sac d'étoffe, en guise de refrain: quarante-quatre, septante-six, vingt et un: carton!

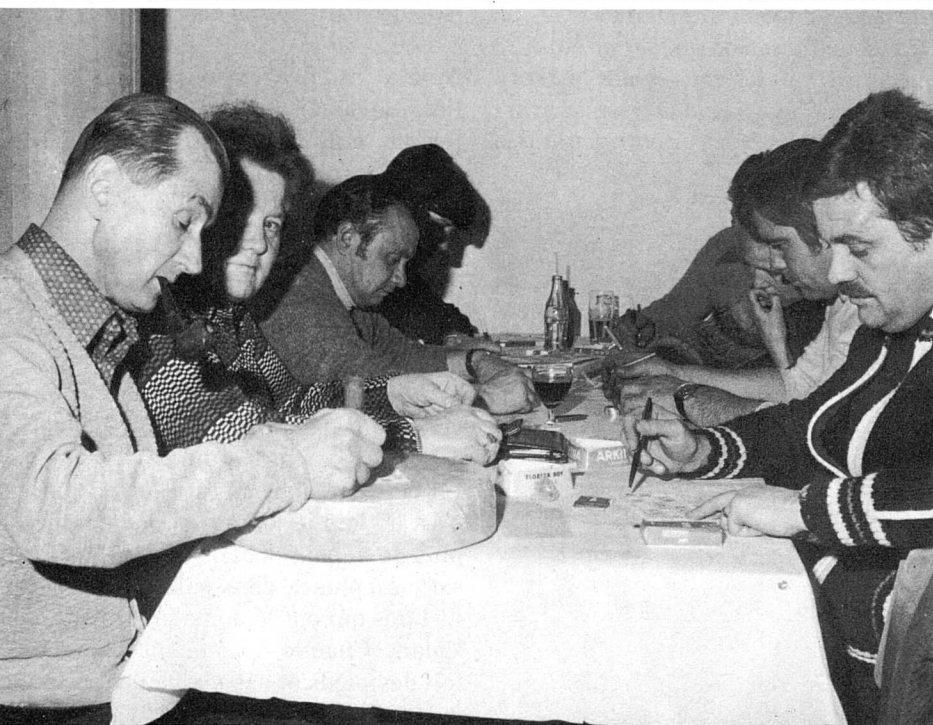
A l'Etat du Valais on est catégorique: c'est de loin le jeu qui occasionne le plus de dépenses dans le canton. On estime à plus de deux mille le nombre de lotos qui ont lieu chaque hiver en Valais. Chaque société ou presque fait des pieds et des mains pour pouvoir organiser son loto, de la gym-dames aux anciens gardes du pape, du club de boxe aux témoins de Jehova. La ruée est telle que dans les villes on dresse chaque année le calendrier des lotos, alors même qu'il y a davantage de prétendants qui se bousculent au portillon qu'il n'y a de samedis et dimanches de novembre à fin mars.

Il arrivait jadis en Valais que les recettes d'un seul loto fussent de l'ordre de cent mille francs. C'était l'époque des lotos «géants». Un mot, un seul, «quine!», pouvait vous valoir une voiture à dix mille francs ou un voyage aux Canaries.

L'Etat a dû mettre de l'ordre, inter-



Texte et photos Pascal Thurre



dire les lotos «monstres», limiter les gains à quelques dizaines de francs par série et empêcher toute publicité tapageuse hors des limites communales.

La frénésie des lotos est telle, en Valais, que la moitié des joueurs ignorent le nom des sociétés dont ils vont renflouer les caisses à longueur de saison.

Que dire de la chance, si ce n'est qu'elle existe. On voit des fanatiques refuser tout carton ne portant pas leur date de naissance ou celle de leur petite amie. On en voit d'autres frotter la carte sur le jambon gagné par le voisin, s'asseoir sur son fromage pour attirer la caisse de bouteilles de la série à venir.

Et puis il y a comme ça des gens «vernissés». Ils sont à peine assis qu'on les entend crier «quine!» et «carton!»... sans qu'ils aient des cornes pour autant!

P. Th.

SUISSE

VALAIS
WALLIS

SCHWEIZ

INFORMATION

Novembre 1981



BRIG-NATERS

Etappen- oder Ferienort?

Wieviel eine Werbung via Bildschirm ausmacht, das hat Brig am Simplon letztes Jahr bald nach der Ausstrahlung der Trampolin-Weltmeisterschaften erfahren: Brig war plötzlich in vieler Munde! Dorthin, wo der Anlass organisiert worden war, der achtzehn Länder teilnehmen liess, dorthin wollte man auch einmal. Die Eurovisionssendung über die Trampolin-Weltmeisterschaften ging in sieben Länder und brachte Brig ein neues Gästepotential.

Noch einmal profitiert hat Brig von Ereignissen, die über Bildschirme flimmern, bei der Tour de Suisse 1981, die sich der «Etappenort» runde fünfzigtausend Franken kosten liess. Dieses Geld war gut angelegt, denn dieses radsportliche Ereignis ist ein guter Werbeträger.

Brig indessen möchte nicht nur ein Etappenort sein. Diese Phase hat der Ort überwunden und präsentiert sich heute als ein Ferienort für Sommer und Winter – ja, für jede Jahreszeit; fast ist man versucht zu sagen: für jedes Wetter. Denn von wettermiesigen Tagen hat ein Feriengast eindeutig mehr «im Tal unten», wo es Geschäfte gibt, die man sich anschauen (und in denen man kaufen) kann, wo es Restaurants wie Perlen an der Schnur gibt und wo man auch sein kulturelles Bedürfnis mit dem Besuch von Bibliotheken oder Buchhandlungen, von Ausstellungen oder Veranstaltungen befriedigen kann. Und dann ist das Schloss da! Gewiss: mit dem Stockalperschloss allein lässt sich nicht in Tourismus machen! Glücklicherweise steht es jedoch in einer Landschaft, die der Reize voll ist, kann eine Kulisse vorweisen, die seiner würdig ist. Brig – das bedeutet die Region bis zum Simplonpass, bedeutet ein Ski- und Wandergebiet, in dem man auf seine Kosten kommt.

Brig – das bedeutet auch Brigbad, zumindest in der Zeit von Pfingsten bis Anfang Oktober, und Brigbad heisst: Bademöglichkeit in Thermalwasser inmitten gepflegter Anlagen.

Brig steht auch für den Begriff des Kongress- und Veranstaltungstourismus, der vom Verkehrsverein mit Präsident Walter Borter an der Spitze besonders gepflegt wird. Die Simplonhalle ist dafür der geeignete Rahmen. Bis und mit Rothwald stehen in der Region Brig 1000 Hotelbetten zur Verfügung, und in Chalets sind es noch einmal 1800. Das Verhältnis von Parahotellerie und Hotellerie ist recht ausgewogen. Dazu kommt, dass 70 Prozent aller Hotelbetten im Verlauf der letzten Jahre erneuert wurden, so dass heute von der Qualität her ein sehr gutes Hotelbetten-Angebot besteht.

Auch auf dem Restaurationssektor sind in Brig einige Neuerungen zu verzeichnen, als Gartenwirtschaften immer beliebter werden. Wo immer sich die Gelegenheit bietet, mit Tischen und Stühlen (und Bedienung) ins Freie zu gehen, wird sie genutzt. Rund um den Sebastiansplatz dominiert in diesen Restaurants die Jugend. Doch der Eindruck ist nicht stichhaltig: es ist das mehr dem Alter als der Jugend nahestehende «Mittelalter», das Brig und seine Region für Ferien zu jeder Jahreszeit entdeckt. Für die Saisons ist man bemüht, den Gästen mehr zu bieten mit den beliebten Pauschal-Arrangements.

Was Brig mit dem Rosswald-, Rothwald- und Simplongebiet recht ist, ist Naters mit Blatten/Tschuggen-Belalp billig. Der eine Ferien- und Etappenort orientiert sich nach Süden, der andere nach Norden. In der Region Naters allerdings dominiert der Chalettourismus mit rund 2000 Betten, wovon allein 600 Betten auf das



Präsident Walter Borter

neue Feriendorf Tschuggen am Tätschenhang oberhalb Blatten entfallen. Hotellerie, Pensionen und Massenlager bieten zusammen 500 Betten an, und der Stock aller verfügbaren Betten befindet sich unterhalb des Skigebietes auf Belalp, wo nur das Hotel Sparrhorn und Massenlager Betten anbieten. Die Belalp präsentiert sich damit als Erholungs- und Skigebiet in anderer Struktur, als man sie beispielsweise von Kühboden ob Fiesch oder von den Stationen des nur durch den Gletscher getrennten, benachbarten Aletschgebietes kennt. Naters ist – gewiss zu Unrecht – als Ferienort und Etappenort bisher in der Werbung zu kurz gekommen. Bewusst wurde daher auf die Wintersaison 1981/82 hin vom Verkehrsbüro Naters-Blatten-Belalp ein Prospekt herausgegeben, der auf die hotelmässigen Übernachtungsmöglichkeiten hinweist, die in Naters gegeben sind, wie sich Naters überhaupt als Ausgangspunkt für Entdeckungsfahrten verschiedenster Art gut eignet. Aber man muss nicht in die Ferne schweifen, um Schönes zu entdecken: Naters selbst mit seinem alten Dorf kern und historischen Bauten hat dem Gast einiges zu bieten; dazu kommen heimelige «Beizen», gute Geschäfte mit beachtlicher Auswahl, Kunstausstellungen, kurzum: Naters kann sich sehen lassen. Der Gast erfährt aus dem neuen natischer Hotelprospekt, was ihn eine Skiwoche in Naters kostet, die in den

Monaten Januar-April veranstaltet werden. Er ersieht aber auch die Möglichkeiten, die weitere Umgebung zu erkunden, sei es wallisauf- oder -abwärts. Der Aktionsradius ist von Naters aus, als dem Standort, gross. Preisangaben ermöglichen es dem Gast, seriös zu kalkulieren.

Dem natischer Erholungs- und Skigebiet steht in der Person von Beat Ruppen ein Kurdirektor vor, der sein Reich in Blatten auch allen «Wechslern» offenhält – zwar nicht den biblischen, dafür aber all jenen Gästen, die Geldprobleme haben, die sie am WKB-Schalter lösen können: eine zusätzliche Dienstleistung. In den Bereich der Dienstleistung gehört auch die Bereitstellung von Parkplätzen für die Zufahrer und Benutzer der Luftseilbahn Blatten-Belalp. Mittlerweile sind es 450 Einheiten geworden (mit Parkuhren). Was die Luftseilbahn betrifft: allen Chalets im Gebiet Tätschen-Tschuggen wird angeschlagen, respektive zur Kenntnis gebracht, wann die Luftseilbahn an der Mittelstation hält, um Wintersportler zuzuladen.

Zuladen, zunehmen: dem überwiegenden Chalettourismus stünde die Zunahme des Hotelbetten-Angebots gut an, und Kurdirektor Beat Ruppen sieht denn auch für ein gutes Drei-Sterne-Hotel mit mindestens 60-70 Betten eine gute Chance in der Bereicherung des Bettenangebots im Raum Blatten.

L. Kauertz.

Kurdirektor Beat Ruppen



UNSERE KURORTE MELDEN

«Chäller Zytig»

Jeder Briefkasten muss einen grossen Magen haben, um all das schlucken zu können, was durch seinen Schlitz eingeworfen wird. Zum Aufbewahren und Nachschauen empfiehlt sich die «Chäller Zytig» des Oberwalliser Kellertheaters, um jederzeit über den Spielplan informiert zu sein. Der Oberwalliser Kellertheaterverein Brig hat sich diese Art der Information ausgewählt, um noch näher an seine Theaterbesucher – und solche, die es werden wollen – heranzukommen. Die kulturellen Bemühungen des Vereins verdienen Unterstützung, denn er muss bisher ohne jegliche Zuwendung der öffentlichen Hand auskommen. Das Dezember-Programm des Oberwalliser Kellertheaters sieht wie folgt aus: Samstag, 5., «Trip-Trap Cabaret» von und mit Peter Bissegger; Mittwoch, 9., «Im Rych vom Wasserkönig Neptun» (Kindertheater); Samstag, 19., «Das Rottenoktett» Gospelsongs und Lieder zur weihnachtlichen Zeit. Das Rottenoktett setzt sich aus einheimischen Kräften zusammen und bietet Gesangliches, das von Frau Antonia Heinzen-Schalbatter einstudiert wird. Das Repertoire der acht Sänger ist inzwischen beachtlich.

3. Profi-Skirennen

Saas-Fee hat bereits Erfahrung in der Organisation von Profi-Skirennen aus zwei vorangegangenen Wintern. In Elvia-Ver sicherungen hat es für dieses Jahr (vom 4.-6. Dezember) auch wieder einen Sponsor gefunden, der Fr. 30 000.– an Preisgeldern aussetzt. Erstmals wird nur ein Riesenslalom ausgetragen. Alle europäischen Profi-Skirennen werden von Alfa Romeo gesponsert und gehen unter der Bezeichnung Alfa Romeo Grand Prix in Szene. Die «Szene» sind in Saas-Fee die Pisten oberhalb des Dorfes, die von der Skilift AG präpariert werden und die auch den Pistenrettungsdienst stellt. Die Skischule stellt den Torwart und der örtliche Skiclub hat die gesamte technische

Organisation unter sich. Weil die Austragung nicht auf Felskinn stattfindet wie vergangenes Jahr, dürfte sich auch niemand Tiefsttemperaturen ausgesetzt finden! Die Organisatoren rechnen mit Starbeteiligung und einem Grossaufmarsch an interessiertem Publikum. Kleinere Gäste erwartet das Gletscherdorf zum 6. Dezember, und zwar die Jahrgänge 1969-1973 zum ersten Ovo-Grand-Prix-Rennen dieses Winters. Man rechnet mit rund 250 jugendlichen Teilnehmern. Im Winter 1982/83 wird in Saas-Fee der Ovo-Grand-Prix-Final ausgetragen.

Ende Skifahren

Nach zehn Jahren der Existenz ging am 3. Oktober die Tunetsch AG in Liquidation. Sie betrieb ihre Installationen in östlich Raron im Angesicht der Riederalp auf der Tunetschalp. Diese hatte sich – entgegen den in sie gesetzten Erwartungen – im Verlaufe der Jahre nicht so entwickelt, sodass auch die nötigen Frequenzen ausblieben. Sie wären aber nötig gewesen, um das Unternehmen aus den roten Zahlen zu bringen. Der Südhang war – ein Plus für Sonnenhungrige – jedoch sehr der Sonnenbestrahlung ausgesetzt und erlitt prekäre Schnee verhältnisse. Alles zusammengenommen verursachte die nicht mehr aufzuhaltende Liquidation, sodass diesen Winter «Ende Skifahren» auf Tunetschalp ist, die damit in einen Winterschlaf fällt.

Neue Dienstleistung

Die Luftseilbahn Fiesch-Eggishorn AG unterhält seit dem Herbst 1981 einen automatischen Schnee- und Wetterbericht ab Telefon 028/7126 22. Diese Dienstleistung kann jeder in Anspruch nehmen, der auf «Nummer sicher» gehen will. Das Unternehmen passt ab 1. November die Fahrpreise der Teuerung an, nachdem der letzte Preisaufschlag im Jahr 1975 erfolgte.

Im Blickfeld: Hohfluh und Moosfluh

Der Fall ging durch die Presse: Das Eidg. Verkehrs- und Energiewirtschaftsdepartement verfügte die Versetzung der Bergstation der Sesselbahnen Hohfluh und Moosfluh aus landschaftschützenden Gründen. Dies, obwohl die Anlagen jetzt den vierten Winter in Betrieb sind. Die Verkehrsbetriebe Riederalp (nicht identisch

Neu auf Riederalp ist, dass Art Furrer seine bekannten Ski-Akrobatik-Kurse bereits im Dezember anbietet, und zwar vom 12. Dezember bis 19. Dezember. Drei weitere folgen im Januar, einer im Februar und noch zwei im März. Die sechs Kurse im neuen Jahr laufen (fast) konform mit den Skiwochen der Schweizer Skischule auf Riederalp, die sich stets grosser Beliebtheit erfreuen. Übrigens bleiben die Preise für Lifte und Bahnen sowie die kombinierten Aletschgebiet-Abonnemente unverändert!



Das Apart-Hotel Riederalp startet zu seiner zweiten Wintersaison. Die Überbauung passt gut in die Landschaft und ist von den Gästen gut aufgenommen worden.

mit den Riederalpbahnen) rekurrierten ans Bundesgericht, weil sie der Meinung sind, dass der Fall als Prestigefall mit Verfahrensfragen hochgespielt werden soll und überbewertet wird. Nach Ansicht der Bauherren (die Bewilligung resp. Konzession wurde erteilt) und der Bevölkerung ist im Fall der beiden Bergstationen die Verhältnismässigkeit nicht gegeben, die einen solchen Entscheid rechtfertigt.

Neues Verkehrsreglement

Um das Bau- und Verkehrsweisen besser in den Griff zu bekommen, haben die Gemeindeverwaltungen von Goppisberg, Greich und Ried-Mörel ein Verkehrsreglement ausgearbeitet, das noch vor Beginn der Wintersaison den Urversammlungen unterbreitet werden soll. Das Reglement bringt Ordnung in das Transport- und Verkehrsweisen und schränkt die Bautätigkeit während der Monate Juli und August sehr stark ein. Bei Annahme dürfte die Station wieder vermehrt dem Ruf eines autofreien, ruhigen Kurortes gerecht werden.

Deckengemälde installiert

In der Pfarrkirche von Zermatt wurde Ende Oktober das neue 54 m² grosse Deckengemälde installiert. Der in Naters wohnhafte Künstler Paolo Parente vollendete es nach einjähriger Arbeit. Er bearbeitete das in mehrere Abschnitte zerlegte, an die Decke der Kirche zu heftende Gemälde in seinem natisscher Atelier. Thema des Bildes: die Arche Noah.

Neues Skigebiet

Auf den 20. Dezember 1981 betriebsbereit ist das neue Skigebiet Mühlebach-Ernen, welches die Erner Galen AG diesen Sommer realisierte. Es umfasst das Gebiet Mühlebach-Chäserstatt-Ernergalen, 1210-1760 m. Eine Sesselbahn (720 Pers./Std.) und 2 Skilifte mit je 1000 Pers./Std. Leistung bereichern das wintersportliche Angebot. Skilift Gorbi führt auf eine Höhe von 2280 m ü. M.

L.K.

NOUVELLES TOURISTIQUES

Manifestations de décembre

Champéry: Artisanat du Chablais valaisan et vaudois, jusqu'au 30 janvier 82, à la Galerie l'Ecurie.

Monthey: Théâtre Go: «Marion Delorme», de Victor Hugo, le 3 décembre; Cuarteto Cedron, groupe musical argentin, le 15.

Saint-Maurice: Théâtre Gag de Prague, le 1^{er}; concert de Noël de l'Orchestre du Collège, le 13.

Les Marécottes: Exposition de dessins Jan Wolters (Valais et vallée du Trient), dès le 20 aux Mille-Etoiles.

Martigny: Foire au lard au Bourg, le 7; Yves Leroy, céramiste, dès le 6 novembre à la place du Midi; Jean-Paul Faisant, peintre, jusqu'au 23 à la Galerie Supersaxo; Michel Bovisi, peintre, jusqu'au 20 au Manoir.

Riddes: Concert de l'Ensemble de cuivres valaisan, le 19.

Ovronnaz: Concert de l'Orchestre du Collège de Saint-Maurice, le 27.

Leytron: Michel Roduit, peintre, et Cécile Philippoz, photos, jusqu'au 6 à l'ancienne église.

Sion: Exposition Paul Monnier et plusieurs peintres de l'hiver à la Galerie Grande-Fontaine, jusqu'au 19; Blanchet Albain, dessins, à la Grange-à-l'Evêque, jusqu'au 13.

Crans-Montana: Coupe du monde de ski (descente hommes), le 20; concert de l'Orchestre de chambre Camerata Lysy, le 30.

Sierre: Exposition de peinture Christiane Zufferey à la Galerie Isoz, jusqu'au 31; tournoi de curling du 4 au 6; «Max» de René Quellet, à La Sacoche, le 4; exposition Véréne Quadranti à la Galerie du Tocsin, du 5 décembre au 3 janvier; «Le petit ramoneur», opéra de B. Britten, à La Sacoche, le 10; concert de l'Ensemble de cuivres valaisan, le 15; «Trois femmes», chansons, à La Sacoche, le 18.

Grächen, Lötschental et Saint-Nicolas: Chants du Nouvel-An, le 31.

Livre de poche touristique

L'édition 1981-82 du «Livre de poche pour la presse touristique» contient tout ce qui se rapporte au tourisme international, soit plus de 6000 contacts: journalistes, presse périodique, quotidienne et spécialisée, services d'information, radio et télévision, organisateurs de voyages, compagnies aériennes, bureaux du tourisme, informations d'explorations, d'enseignement, l'hôtellerie, un classement des stations balnéaires et thermales, autorités officielles, institutions internationales. Publié par Kroll-Verlag, 8031 Seefeld/Ob. (RFA).

L'enfant au Lötschental

Le Musée d'ethnographie de l'Université de Zurich présente depuis le 30 octobre une exposition sur «L'enfant au Lötschental», qui avait été créée à Kippel l'an dernier. D'intéressants documents ethnographiques et iconographiques la composent.

Cours de ski d'avant-saison

Préluant la grande saison blanche, des cours sont organisés à Bettmeralp (12-19.12), Champex-Lac (dès décembre), Crans-Montana (29.11-18.12), Fiesch (dès le 6.12), Grimentz (dès le 19.12), Riederalp avec ski acrobatique (12-19.12), Saas-Fee et Saas-Grund (5-19.12), Thyon (dès décembre), Verbier (29.11-19.12) et Zermatt (21.11-18.12).

A Thyon 2000

En vue de renforcer l'organisation et le développement de la saison d'été, et accomplir son programme de construction, Thyon Promotion S.A. a conclu un contrat avec la Caledonian Hotel Management.

Actuellement, Thyon 2000 possède 440 appartements et studios (1700 lits), 4 restaurants, 3 bars, une discothèque, des magasins, supermarché, banque, salon de coiffure, centre fitness, piscine, solarium, bowling, salle de jeux et garderie, salle polyvalente avec équipement audio-visuel.

Avec son panorama de 360° sur les Alpes et ses 350 km. de pistes de ski sur quatre vallées (29 500 skieurs à l'heure), la station peut regarder l'avenir avec confiance.

Forfaits d'hiver

Si les offices de tourisme locaux sont à disposition pour donner de nombreux renseignements, il faut souligner l'initiative de l'Office national suisse du tourisme qui a recensé les offres hivernales de tout le pays et publié quatre petites brochures fort utiles: offres forfaitaires pour abonnements de ski avec ou sans école, pour skieurs de fond et pour non-skieurs (patinage, curling, visite des villes, etc.). On peut les obtenir auprès de l'ONST, case postale, 8027 Zurich.

Promotion UVT+ ONST

Plusieurs actions promotionnelles ont été effectuées conjointement cet automne par l'UVT et l'ONST afin d'attirer en Valais les touristes de certains pays. Ainsi à Milan et Turin, des réceptions ont eu lieu à l'intention de la presse, des tours operators et des agences de voyages. Y ont pris part les stations de Bettmeralp, Naters-Blatten-Belalp, Crans, Montana, Loèche-les-Bains, Nendaz, Verbier, Sion, la région de l'Entremont, le Super-Saint-Bernard et la Société du tunnel du Grand-Saint-Bernard, avec la projection du film «Valais – quatre saisons» et dégustation de produits typiquement valaisans.

* * *

Une vingtaine de responsables d'agences de voyage, représentant les plus grands organismes des Etats-Unis, ont visité les cantons de Vaud, Valais et Genève. Ils ont été les hôtes de Verbier, Zermatt, Saas-Fee et Sierre. Le marché américain restant l'un des objectifs prioritaires des responsables romands, c'est dire l'importance qu'a revêtu ce voyage d'étude.

* * *

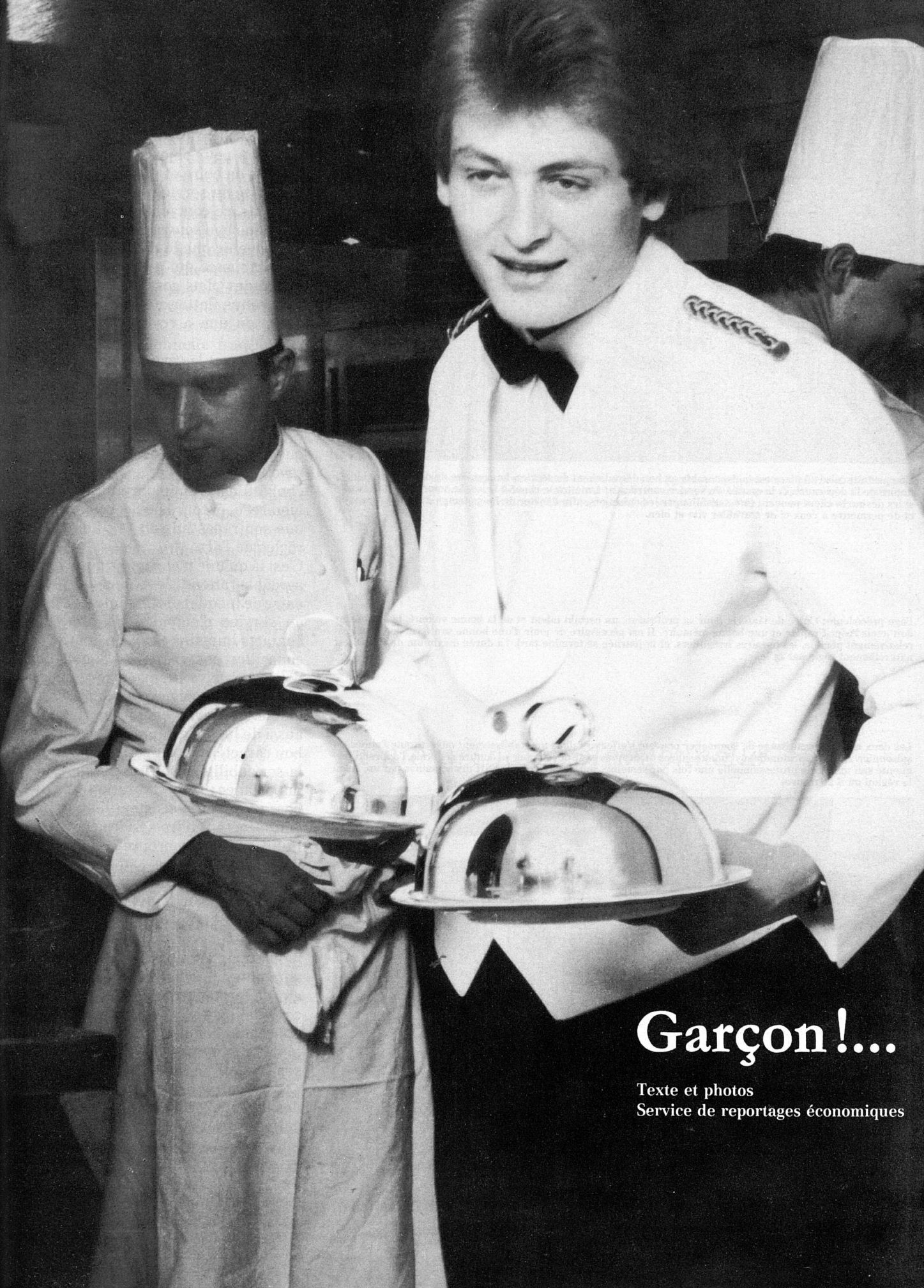
Au Marché international du tourisme en autocar de Paris l'Union valaisanne du tourisme était présente avec un stand d'information desservi par une hôtesse et organisé en collaboration avec l'Office national suisse du tourisme à Paris. Elle a présenté une brochure, éditée spécialement à cet effet, contenant les offres touristiques des villes de plaine avec les possibilités d'excursions dans les différentes vallées latérales.

Nouveau directeur

A la suite de la démission de M. Christophe Venetz, comme directeur de l'Office du tourisme d'Anzère-Ayent, la Société de développement vient de faire appel à M. Jean-Michel Kern pour occuper ce poste.

Torgon et les Alpes vaudoises





Garçon!...

Texte et photos
Service de reportages économiques

Garçon!...



Une parfaite mise en place est indispensable au bon déroulement du service. La manière de dresser la table, la nature de la décoration et la qualité du service contribuent à mettre le client à l'aise. Le sommelier doit savoir si les désirs du client peuvent être satisfaits par les cuisiniers, afin d'éviter de longs temps d'attente à ceux-là et de permettre à ceux-ci de travailler vite et bien.

Page précédente: Outre de l'intérêt pour sa profession, un certain talent et de la bonne volonté, le sommelier doit avoir l'esprit rapide et une bonne mémoire. Il est nécessaire de jouir d'une bonne santé car le travail est relativement pénible, les horaires irréguliers, et la journée se termine tard. La durée maximum de travail est naturellement régie par la loi.

Les deux ans d'apprentissage de sommelier peuvent s'effectuer dans un établissement ouvert toute l'année ou saisonnier. Afin d'approfondir ses connaissances théoriques et de développer sa culture générale, l'apprenti fréquente soit une école professionnelle une fois par semaine, soit un hôtel-école SSH dix semaines par an, selon la région où il se trouve.



Par ce mot, un contact humain s'établit qui a pour objet de satisfaire les besoins de boire et de manger. Selon la qualité du service, des mets et des boissons, ce contact laissera un plus ou moins bon souvenir. Or, la nature du souvenir que le client conservera de l'ambiance qui a entouré son repas et des plats gastronomiques qui sont venus flatter ses cinq sens, l'incitera ou non à revivre ce moment agréable.

La cuisine et la cave, mais aussi l'architecture, l'organisation et l'aménagement de l'hôtel ou du restaurant influent naturellement beaucoup sur cette ambiance. Néanmoins, pour que le client se sente à l'aise et puisse savourer des mets et des boissons de choix, il est très important qu'il soit bien reçu, entouré de prévenances et que son repas lui soit servi dans les règles de l'art.

C'est là qu'une tâche importante mais agréable attend le sommelier. On exige de lui qu'il prenne intérêt à être au service d'autrui, qu'il aime les contacts humains et ait du goût pour conseiller et vendre. Le sommelier doit aussi faire preuve d'adresse, aimer le travail soigné et se montrer aimable. Le travail en équipe requiert aussi de lui de la bonne volonté et un bon caractère. Dans cette profession, la serviabilité revêt une très grande importance. La restauration et l'hébergement ne consistent-ils pas par définition à rendre service à autrui? Enfin, un aspect propre et soigné va de soi.

Toutes ces qualités sont indispensables au serveur d'un hôtel ou d'un restaurant bien tenus, de même que la vivacité d'esprit et une bonne mémoire pour se souvenir des noms, des personnes, des chiffres, etc. Les deux ans de formation visent à développer ces qualités chez le sommelier, à lui apprendre comment se comporter en toutes circonstances, à aiguïser son sens de l'observation et à perfectionner son savoir-vivre. La connaissance des langues étrangères et une bonne culture générale sont également très importantes, car les bonnes manières ne suffisent pas.

Tout ce qui concerne les mets, par exemple, figure également au pro-

hep! garçon!

gramme d'enseignement des hôtels-écoles de la Société suisse des hôteliers (SSH) et des écoles professionnelles artisanales. Les futurs sommeliers apprennent à connaître les diverses cartes de mets et de boissons, la composition des menus, les spécialités internationales, les menus diététiques, les principales denrées alimentaires, leur provenance, leur utilisation et leur préparation. La terminologie professionnelle française et allemande fait également partie du programme.

L'apprenti acquiert aussi des connaissances dans le domaine des boissons: provenance, fabrication, stockage, caractéristiques, quantités à servir, types de boissons. La carte des vins d'un restaurant ou d'un hôtel propose en effet toujours un vaste choix: vins, bières, alcools, liqueurs, apéritifs, eaux minérales, jus de fruits, lait, café, thé.

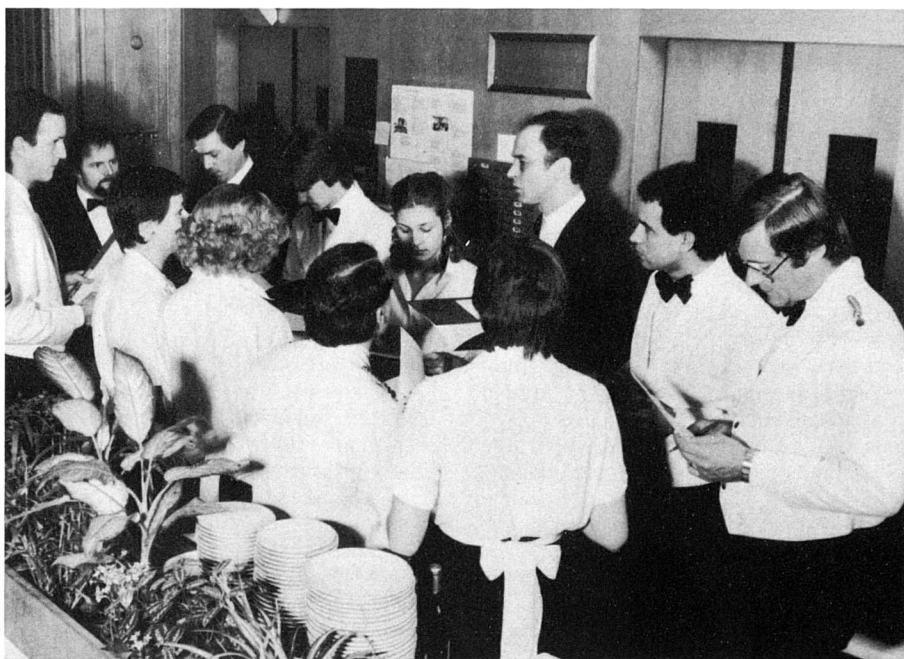
Enfin, ne manquons pas d'évoquer les branches de culture générale suivantes qui figurent au programme d'enseignement tant des hôtels-écoles SSH que des écoles professionnelles: langues, calcul et comptabilité, instruction civique et économie nationale, gymnastique et sport.

Comme pour toutes les autres professions, la formation de deux ans se termine par un examen de fin d'apprentissage. Le candidat qui est reçu à l'examen obtient le certificat fédéral de capacité de sommelier qualifié ou de sommelière qualifiée.

Et par la suite? Il y a les années de «compagnonnage», qui mènent le sommelier ou la sommelière dans plusieurs établissements, ouverts à l'année ou saisonniers, et lui permettent d'améliorer ses connaissances linguistiques, notamment s'il ou elle se rend à l'étranger. Bientôt, les nouveaux venus dans la profession constateront que, dans ce métier, les grands maîtres ont eux aussi gravi peu à peu tous les échelons.

Après six ans de pratique, il est possible de passer un examen supérieur en vue de l'obtention du diplôme de maître d'hôtel qui ouvre la porte à des fonctions de cadre dans des hôtels et des restaurants de première classe!

Heinz V. d'Uscio.



Grâce à sa longue expérience et à ses solides connaissances professionnelles, le maître d'hôtel occupe une position-clé. Il est chargé de donner des instructions à la brigade de service. Pour obtenir le diplôme de maître d'hôtel, il faut déjà être titulaire du certificat fédéral de capacité de sommelier et avoir six ans de pratique.

La hiérarchie professionnelle

Chef de rang

Le chef de rang, supérieur d'un ou deux sommeliers ou sommelières, est responsable d'une station, c'est-à-dire d'un certain nombre de tables.

Chef de service

Dans un établissement de moyenne importance, il est responsable de l'ensemble du service. Dans un grand établissement, il est à la tête d'une section: salle à manger ou grill-room par exemple. Il assure la formation des apprentis, prend note des réservations, conseille les clients pour la composition de leurs menus. Ce poste exige des connaissances professionnelles étendues, de l'expérience et la maîtrise des langues étrangères.

Maître d'hôtel

Dans un grand établissement, le maître d'hôtel est responsable de toutes les sections relatives au service: salle à manger, restaurant, bar, salle de banquets. Le diplôme de maître d'hôtel est délivré à tout candidat qui a six ans de pratique et qui est reçu à l'examen supérieur. Il permet d'occuper des positions-clés bien rémunérées et d'assumer de hautes responsabilités.



Faire boucherie

C'était l'usage, dans la plupart des familles, de faire sa propre boucherie et de se débrouiller, chacun à sa façon, pour la conservation des viandes et l'utilisation des dérivés.

Elles étaient en grande partie séchées dans les greniers de montagne. Suivant le lieu, les morceaux de bœuf, de porc ou de mouton s'imprégnaient du goût des herbes et de la terre environnantes.

En plus de ces assaisonnements naturels, il y avait la «recette de famille» qui consistait en une sorte de préparation à base d'herbes différentes qui était, aux dires de chacun, la valeur la plus importante à attribuer au produit fini.

A côté de cette forme de conservation, employée la plupart du temps par les paysans de la montagne, particulièrement dans le Haut-Valais, il en existait une deuxième; c'était le fumage.

Une fois les morceaux de viande coupés et parés, on les assaisonnait – sel, poivre et herbes aromatiques – avant de les pendre dans les «bornes», ces vastes chemi-

nées noires où, durant plusieurs jours, se consommait du bois de genièvre et de sapin. Le goût amer de la fumée imprégnait les viandes, leur laissant exhaler les mêmes senteurs d'arbres et un arrière-goût de sauvage.

Que la préparation fût destinée au séchage ou au fumage, les morceaux, avant d'être suspendus, reposaient deux ou trois jours les uns sur les autres pour permettre au sel de bien pénétrer et aux herbes de se coller en surface.

On garantissait ainsi, pour toute l'année, le nécessaire à la famille.

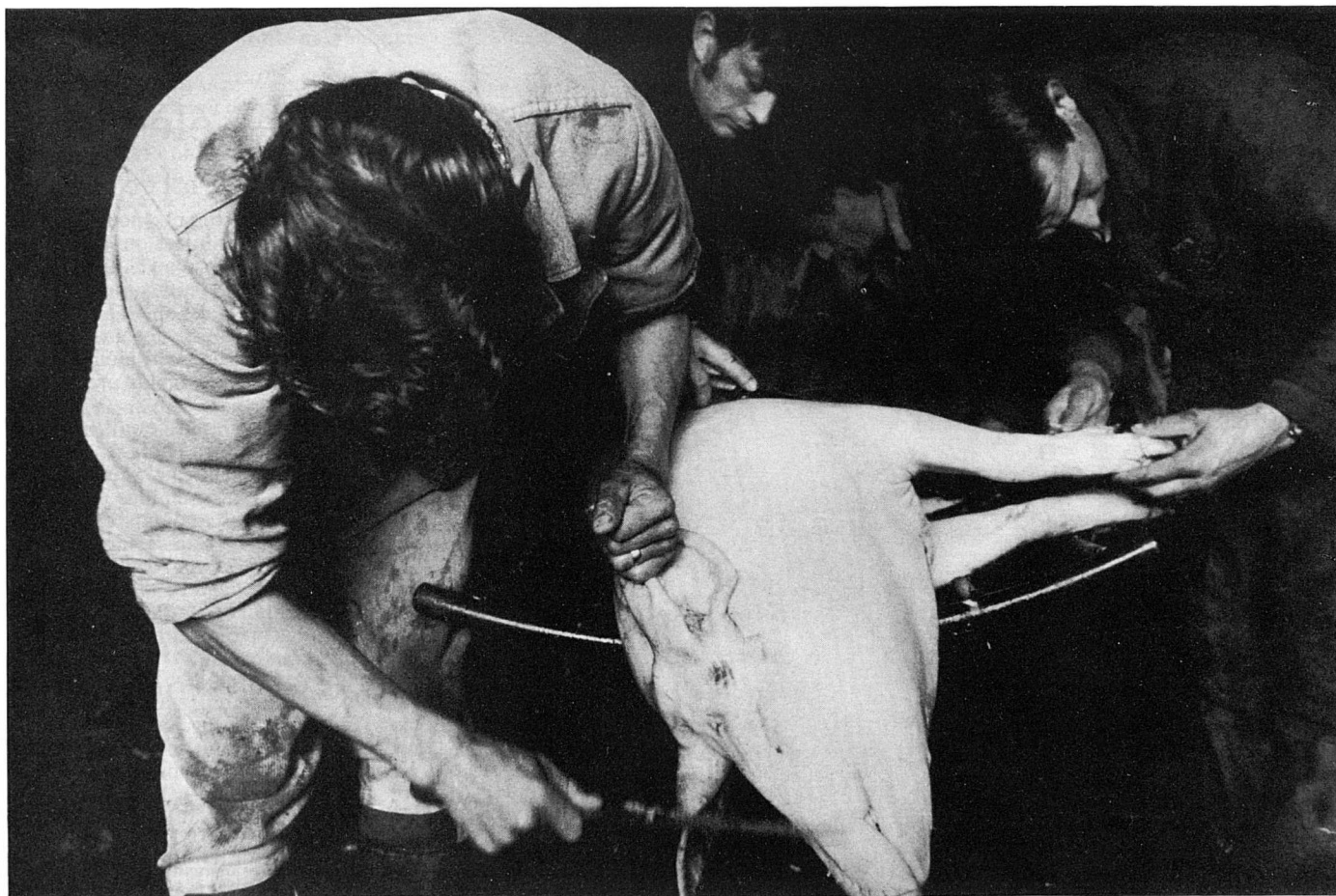
Cette viande, en demeurant longtemps à l'air ou dans les caves, devenait si dure qu'avant de l'utiliser il fallait la laisser tremper dans l'eau pendant au moins un jour, voire deux! Son utilisation donnait naissance à des sortes de ragoûts et de pot-au-feu qui se différenciaient, suivant l'endroit et la période de consommation, simplement par les légumes d'accompagnement.

Le fait de faire sa propre boucherie était

dû non seulement à une habitude, mais aussi à une nécessité car, dans plusieurs villages, il n'y avait pas de magasin pour suppléer au manque de produits carnés. En outre, l'élevage du bétail – vaches, moutons et porcs – qui était à la base de toute survie, ne posait pas de vrais problèmes de coût, car la terre et la nature suffisaient dans une certaine mesure à la nourriture des animaux. Seul restait l'achat de ces derniers, quand ils n'étaient pas, comme c'était souvent le cas, échangés contre d'autres biens de consommation.

Si l'abattage d'un porc était à la portée de presque chaque famille, celui d'un veau ou d'une vache causait parfois des difficultés. Aussi, plusieurs familles s'alliaient-elles pour partager les frais.

Le temps des boucheries était l'occasion de créer des recettes originales entrant dans l'élaboration d'une sorte de gastronomie qui n'aurait pu être considérée en dehors de cette période, les éléments de base faisant défaut.





M. Bernard Solier (à droite) remettant l'insigne au nouveau commandeur

Des maîtres...

Un troisième commandeur!

Lors de sa 38^e Rencontre d'automne, à Martigny, la Commanderie des Cordons-Bleus de France a conféré le titre de commandeur à M. Michel Claivaz, du Restaurant du Léman, à Martigny. C'est le troisième Valaisan à être honoré de cette distinction.

Le matin, à Plan-Cerisier, le musée folklorique et le groupe La Comberintze servaient de toile de fond à la cérémonie du sacre des nouveaux membres suivi, comme il se doit, d'un apéritif.

Michel Claivaz et sa brigade firent du repas-examen une merveille 100 % valaisanne (hormis la nage de fruits de mer), et la somme des notes attribuées par les juges devait atteindre la moyenne de 17,86 sur 20, avec félicitations.

Compliments à ce jeune maître queux valaisan.

*Terrine de chevreuil Saint-Hubert
Brioche et beurre*

*Nage de fruits de mer Armoricaïne
Riz blanc*

*Carré d'agneau du pays diablé
Gratin valaisan
Légumes de saison*

*Fromages du Vieux-Pays
Pain de seigle aux noix
Tourte poire Williams*

Mignardises

Café

Eaux-de-vie du verger valaisan

Pinot blanc chardonnay 1979

Dôle Crêta-Plan 1976

Pinot noir Rives-du-Bisse 1976



Au Musée de la vigne à Plan-Cerisier

... et des élèves

Au fourneau et à l'école

Les cours intercantonaux pour apprenties et apprentis cuisiniers ont eu lieu cet automne du 12 octobre au 5 décembre. Les jeunes filles et jeunes gens faisant leur apprentissage dans un établissement saisonnier ou à l'année décentralisé reçoivent, dans ces cours, le même enseignement que dans les écoles professionnelles.

Durant les trois années que dure l'apprentissage, les futurs chefs et cordons-bleus sont astreints à trois cours annuels d'une durée de huit semaines chacun.

Pour le Valais, les candidats étaient répartis dans trois établissements, soit: Crans, Eurotel Christina 72 et Hôtel Carlton 33; Montana, Hôtel Vermala 34.

Comparé à l'année écoulée, le nombre des apprenties et apprentis a régressé de 9 % sur le plan suisse.



L'épreuve pratique des apprentis dans les cuisines du Centre professionnel à Sion

CHRONIQUE DE L'ORDRE DE LA CHANNE

Jean Nicollier chancelier de l'Ordre de la Channe

La nature lui a donné la main et il s'est laissé conduire sur les chemins de la terre.

Le temps des racines

Il... Jean Nicollier, né à Bagnes le 20 octobre 1922. Bagnes, un pays où l'équilibre et la mesure se plaisent à s'arrêter, où la vallée n'est point trop étroite et la montagne point trop haute.

La douceur du paysage y a juste ce qu'il faut d'âpreté pour qu'on y sente cette solidité et cette force tranquille que l'on retrouve chez ses habitants.

C'est ici que Jean a dû commencer à aimer la terre, à la regarder d'un œil intelligent et curieux. C'est ici qu'il a plongé ses racines. Des racines vigoureuses, bien irriguées, généreuses. C'est ici qu'il a dû également apprendre les vertus paysannes, compagnes de sa vie, qu'il a appris à lire dans le ciel de ses horizons bleus.

C'est ici, à Médières, qu'on le retrouve chaque vacances.

Jean Nicollier: une fidélité aux racines.

La rencontre avec la terre

Et ainsi l'enfance et l'adolescence, la terre et l'école. L'Industrielle au collège de Bagnes. Puis le premier envol. Et c'est l'Ecole normale des instituteurs à Sion où il avoue avoir trouvé beaucoup de satisfaction.

«Lors d'une rentrée d'automne, j'ai fait le voyage à pied, par les hauts, le lac des Vaux, Tortin, Beuson, Sion. Je voulais connaître le passage par dessus».

Il termine son Ecole normale par un cours de trois mois à l'Ecole d'agriculture de Châteauneuf. Ce cours, que certains digéraient mal, fut pour lui un véritable révélateur.



«Je m'y suis senti tout autant paysan qu'instituteur. J'y ai goûté le plaisir de la découverte et surtout l'éblouissement de savoir qu'on pouvait parler de terre, scientifiquement».

Jean Nicollier avait vingt ans. Il donnait sa promesse à la terre.

«O ma fiancée, à travers les branches en fleurs, salut!» (Claudel)

Le temps des études

Le directeur Albert Luisier cherche précisément, en cet automne 1942, un surveillant pour les cours d'hiver et un maître pour les branches générales. Jean Nicollier accepte le poste offert. La tâche est rude. C'était de ce temps-là.

Au contact de cette institution et de ses collaborateurs, une idée a germé: «Je serai ingénieur agronome».

Après moultes péripéties, il réussit l'examen d'entrée à l'Ecole polytechnique fédérale de Zurich où il étudie l'agriculture et où il obtient son diplôme d'ingénieur agronome en 1951.

Les premières armes

Le jeune ingénieur revient alors à Châteauneuf, où il fait, si j'ose m'exprimer ainsi, ses premières armes contre le pou de San José. Par ce poste il entre en contact avec la Station fédérale et l'Ecole supérieure de viticulture et d'œnologie à Lausanne. Dès le 1^{er} janvier 1953, il y fonctionne comme chef de cours et professeur, tout en approfondissant ses connaissances.

Un beau mardi de Pâques 1956, c'est le retour définitif à Châteauneuf.

Jean Nicollier est chef de la Station cantonale d'essais viticoles.

Sa mission

Réaliser des essais. D'abord pour trouver des réponses à des cas concrets, comme à la demande de la vie. Ensuite, pour imaginer, provoquer, inventer des problèmes dans le but d'en connaître les réponses quand ils se présenteraient.

Il s'agit encore de donner des conseils, de renseigner le vigneron sur toutes les questions relatives aux cultures. Pour

cela il s'en va à la rencontre des viticulteurs. Il visite le vignoble valaisan que peu à peu il connaîtra par cœur. Un jour un Nendard parle à ce Bagnard d'une de ses vignes à Bramois. «Avant ou après le pylône?»

Ses avis, ses services, il les prodigue le plus souvent par téléphone, à la demande, à toute heure.

Car le paysan valaisan ne vit pas à l'heure de l'administration. Les cas généraux, il les traite par articles et communiqués de presse au moment adéquat.

En outre, il suit de près l'activité des pépiniéristes viticulteurs, leur donnant le cas échéant, conseils et directives.

Enfin, il enseigne à l'Ecole d'agriculture la viticulture et la botanique.

Son but, dans toute son activité: Faire en sorte qu'ils aient de moins en moins besoin de lui et qu'ils se débrouillent de plus en plus eux-mêmes.

Jean Nicollier: Une fidélité à la vigne et au vigneron.

L'œuvre

Des articles de presse et dans les revues spécialisées. Un livre: «La culture de la vigne» appliqué au vignoble valaisan, qu'il a édité seul, au nom de sa liberté, et aujourd'hui à sa troisième édition, dont une version en allemand... pour ceux du Haut.

L'homme

Je pourrais en dire beaucoup, l'essentiel suffit. Un esprit curieux, lecteur intempérant. Des idées à la fois hétérodoxes et classiques, originales et solides. Je le sais bon serviteur et mauvais fonctionnaire. Qui s'en douterait?

Ses loisirs, il les passe en longues marches dans la nature: le vignoble ou la forêt, le pâturage ou l'alpage, parfois en compagnie de sa charmante épouse, de ses deux garçons et de ses deux filles.

Il leur dit ici sa reconnaissance pour leur compagnie, pour leurs suggestions qui l'ont aidé jusque dans son activité professionnelle. Leur permanence au téléphone est reconnue, même appréciée par les usagers.

A l'Ordre de la Channe, il est responsable de l'activité culturelle. C'est lui qui part à la découverte des auteurs des «Propos», c'est lui qui guide, inspire, insuffle l'esprit, aide, conseille, corrige et enfin présente l'œuvre.

Le mot de la fin

«Quand on avance en âge, on voit moins les défauts des autres que leurs qualités. En fait, on aime mieux».

Moi aussi, chaque jour, j'aime davantage Jean Nicollier.

Gérard Follonier.

La Channe à Milan

Les confréries bachiques et gastronomiques de l'ancien duché de Milan se sont réunies dans le cadre de la Consulta sforzesca. Le Conseil de l'Ordre de la Channe a délégué à cette importante manifestation les vidomnes de Lombardie et du Tessin, MM. Lavizzari et Bosia.

La manifestation s'est déroulée sur la Piazza del Duomo et au Palazzo Marino. Les délégations furent reçues par M. Luigi Valentini, adjoint au maire de Milan.

Le dîner de gala fut servi au château. Quant au menu, il avait été choisi par Vincenzo Buonassisi. Il s'agissait du menu approuvé par les chefs lombards en l'honneur du mariage de Bianca Sforza avec l'empereur Maximilien I^{er} d'Autriche en 1493.

Le vidomne du Tessin remet une assiette en étain au vice-maire de Milan



Lèche-babines

Rappelons-nous d'abord l'ordonnance du menu du dernier Chapitre des Promesses, servi au Restaurant des Iles à Sion:

La mousseline de foie des Iles	(9)
La malvoisie	(8)
Le médaillon de langouste Gotti	(8 ½)
Le johannisberg	(9 ½)
La caille Gourmande	(9 ½)
La dôle	(8)
Le sorbet au citron	—
Le rognon Bourgeoise	(10)
Le pinot	(9)
Le tunnel de veau délicatesse	(8)
La dôle	(9)
La tartine bagnarde	(10)
Le glacier	—
La charlotte Framboisine	—

Les chiffres entre parenthèse indiquent la note (sur 10) que j'ai attribuée à chaque plat et à chaque vin. Ces appréciations n'engagent que moi. Les convives établiront un autre palmarès. Ils auront aussi raison. Le bien-boire et le bien-manger doit avant tout affirmer notre sens de la... modestie et de la tolérance. Il y a d'autres palais, il y a d'autres préférences. Le gourmet l'admet, seuls les gloutons et les snobs sont égoïstes et optent pour l'absolutisme.

Je n'ai pas taxé le sorbet, la charlotte Framboisine et le glacier; le sorbet parce que je n'apprécie pas ce genre de... dessert au milieu d'un repas et la charlotte parce que je n'avais plus faim. Quant au glacier, il était certes intéressant de le servir, puisque la plupart des convives n'ont probablement jamais eu l'occasion de le déguster. De temps à autre, je le bois avec une certaine curiosité, même avec un certain plaisir. Mais je n'ai pas voulu lui attribuer une note. J'aimerais souligner par là sa participation «hors concours».

Le 9 pour la mousseline de foie est avant tout mérité pour l'originalité du plat. La petite garniture de champignons crus, assaisonnée d'huile d'olive, de jus de citron et d'une pointe de sel m'a comblée. Avec un cornet (en feuilleté) un peu plus léger et une farce plus crémeuse (sans la laisser trop longtemps dans un local froid?), je me serais décidé pour un 10.

Félicitations au chef pour la caille Gourmande! Il faut le (la) faire pour deux cent cinquante personnes. Le 10 a été manqué à cause d'une présentation un peu nue et trop sobre.

Aucune hésitation par contre pour le rognon Bourgeoise: 10! (Mais encore une fois, il s'agit d'une appréciation personnelle, subjective, parce que mon os à moëlle en contenait une bonne ration et parce que mon médaillon de rognon était merveilleusement à point, le tout entouré d'une sauce racée et équilibrée et servi sur une assiette bien chaude. Tous les chevaliers n'ont peut-être pas eu la même veine. L'originalité du plat mérite une mention spéciale. Et tant pis pour le cholestérol.)

Note maximum également pour la tartine bagnarde, parce que c'est bon et c'est très simple, et c'est probablement si bon parce que c'est si simple.

Le concours, associé au premier plat, a été gagné par une femme (je l'ai prédit): M^{me} Marie-Louise Montani, de Morat. Bravo! Elle obtient onze points sur quinze, ce qui est remarquable. Ci-après les composants de la mousseline de foie des Iles: foie gras d'oie, truffe, sel, girofle, macis, origan, sauge, romarin, muscade, poivre blanc et noir, champignons crus, ciboulette, huile d'olive, citron.

Pour moi, le Chapitre des Promesses est une réussite. J'ai passé une excellente (et longue) soirée.

Votre officier de bouche.



Le merveilleux point d'orgue de la Channe

Traditionnellement, l'Ordre de la Channe termine son année bachique par un Chapitre d'automne qui se tient d'ordinaire à Sierre, mais qui se déplace parfois à Sion. C'est ainsi que cette rocade de la Cité du Soleil vers la capitale donne un attrait tout particulier à cette ultime rencontre, surtout lorsque les choses tournent aussi bien que ce fut le cas le 14 novembre dernier. (On a dû refuser beaucoup de monde!)

En effet, l'Ordre peut inscrire en lettres d'or la réussite de son Chapitre des Promesses et la symphonie de l'année s'est terminée par un point d'orgue de haute tenue.

Tout a commencé, en cette nouvelle oasis créée par la Bourgeoisie aux Iles, par le verre de l'amitié. Cette première verrée donnait le ton à l'ambiance de la soirée, les convives pouvant, en se saluant, déguster treize fendants mis à leur disposition pour que brillent les treize étoiles du canton.

C'est un moment bien solennel...

...que celui des intronisations! S'il n'existe pas encore d'hymne officiel pour célébrer cet instant particulier, chacun a senti vibrer en son cœur la fibre de la fierté et de l'amitié.

A l'appel du chambellan A. Lugon-Moulin, les nouveaux chevaliers – dont nous donnons la liste ci-après – venaient recevoir leur insigne et trinquer à la coupe de la Channe, après avoir entendu la phrase traditionnelle prononcée par le procureur Albert Rouvinez et ponctuée par l'imposition du cep. Chaque nouvel appelé était présenté d'une manière très succincte mais agréable par le chambellan.

L'ambiance aidant, le solennel montait d'un ton au fur et à mesure que l'heure avançait et lorsque furent intronisés les chevaliers d'honneur et les nouveaux officiers d'honneur, le faite était atteint.

Il est vrai que des personnalités de premier plan avaient accepté de patroner ce Chapitre: S. E. l'ambassadeur d'Australie à Berne, M. Hutton; le conseiller d'Etat Bernard Bornet et le rédacteur en chef du journal «Touring», Dr Walter Rohner.

Les chanteurs de l'Ordre, sous l'experte direction de Maurice Martin, apportèrent leur contribution à l'embellissement de la cérémonie, M. Bernard Bornet profitant de son intronisation pour remercier l'Ordre et le féliciter de son activité.



Le majordome Follonier présente le Conseil



Une table bien garnie

Maître Sauthier, promu chevalier d'honneur en fin de soirée, avait eu l'heureuse idée d'exposer les divers plats composant le menu; cela fait que chacun s'en alla à table avec bon appétit et que le Chapitre des Promesses se transforma bientôt en réussite gastronomique et poétique.

En effet, chaque plat, chaque vin furent présentés par les officiers se succédant au micro afin de donner plus de variété à la présentation et de susciter un intérêt encore plus grand. La formule est bonne et lorsque le menu suit les envolées poétiques des présentateurs, tout le monde est satisfait.

Il y avait de quoi contenter les plus grands spécialistes avec la gamme fort bien agencée des plats, d'une progression

L'officier troubadour Cilette Faust apporte une note féminine aux démonstrations

bien agréable; le tout servi avec beaucoup de gentillesse et sans bousculade, ce qui permettait de déguster au mieux ce festival de mets.

Cette symphonie commençait par une mousseline – avec un petit concours à la clé pour trouver tout ce qu'elle contenait – pour se terminer par une charlotte, avec quelques escales intéressantes nommées médaillon de langouste, caille, rognon, tunnel de veau et tartine bagnarde. Comme de bien entendu, tous ces mets s'accompagnaient de vins avec lesquels ils se mariaient allègrement. Le johannisberg, la dôle et le pinot eurent pour successeur un vin du glacier servi à la channe.

Il y avait vraiment de quoi féliciter cuisiniers et serveurs et les remerciements du procureur ont été longuement applaudis. Quant aux chanteurs, ils s'en vinrent eux aussi apporter la note gaie à cette soirée

en présentant plusieurs de leurs productions, dont quelques nouveautés, et en entonnant, en guise de finale, le «Beau Valais» que tout le monde chanta de bon cœur.

En effet, ce Chapitre des Promesses avait enchanté tous les participants qui restèrent longtemps encore à fraterniser et à évoluer aux accents d'une musique entraînante.

Cette réussite est de bon augure pour les festivités d'anniversaire de la Channe de l'an prochain et le Conseil – présenté par le majordome Follonier avec l'esprit intarissable qui le caractérise – œuvrera avec plaisir, fort des encouragements qu'il a reçus lors de cette ultime rencontre de l'année.

R. Clivaz.



De haut en bas: le procureur offre la coupe au nouveau chevalier d'honneur Jacques Sauthier; les chanteurs s'en donnent à cœur-joie; à la table d'honneur, le procureur Rouvinez entouré de deux nouveaux officiers d'honneur, S. Exc. Hutton et M. Rohner (le troisième étant M. Bernard Bornet)

Nouveaux chevaliers

Aellen Manfred, Kastanienbaum
Balleys Raoul, Villeneuve
Balleys Serge, Villeneuve
Borracino Michel, Sion
Carruzzo Pierre, Chamoson
Chanton Josef-Marie, Viège
Fellay Roger, Ardon
Florey Christophe, Mauvoisin
Fournier Firmin, Sion/La Muraz
Gaillard Francis, Le Bouveret
Gaud Armand, Genève
Gaudin Georges, Dr, Sion
Ivarsson LLOYD, Zermatt
Jaeger Caesar, Brigue
Jollien Anne-Marie, Savièse
Kotarsky Stéphane, Sierre
Maret Christiane, Saxon
Orsinger Friedrich, Diessenhofen
Philippoz Jacques, Leytron
Plaschy Erika, Sierre
Pralong Marcel, Sion
Putallaz Etienne, Conthey
Salamin Bernard, Sierre
Schlatte Hans, Hallau
Schlub Walter, Adliswil
Schmid Serge, Sierre
Schmidt Laurent, Martigny
Schubert Gérard, Avegno
Soller Werner, Zurich
Taramaraz Dominique, Sion
Touron Edith, Muraz
Treyer Walter, Therwil

Nouveaux chevaliers d'honneur

Haenni Pierre-Pascal, Grimsuat
Nigaud Pierre, Pesieux
Sauthier Jacques, Sion
Tute Louis, Berne

Nouveaux grands officiers

Bornet Bernard, conseiller d'Etat,
Haute-Nendaz
Hutton Pierre, ambassadeur d'Australie
à Berne
Dr Rohner Walter, rédacteur en chef
de «Touring-Revue», Berne.





LES PROPOS DE L'ORDRE DE LA CHANNE

*Harmonies valaisannes**La raclette et autres bonnes choses*

par le Dr Henry Wuilloud

Dessins d'Albert Chavaz

Je ne sais si vous avez lu les *Harmonies de la nature* de Bernardin de Saint-Pierre, qui fut ingénieur des Ponts et Chaussées et qui, avant d'exposer ses amusantes interprétations des phénomènes de la nature, avait été un peu partout dans le vaste monde. Il fut en Hollande, en Russie, en Pologne, en Autriche et jusqu'en l'Île-de-France. Il vit foule de choses et de ses observations tira des conclusions qui ne manquent pas de charme et qui sont d'autant plus étonnantes qu'elles émanent d'un homme dont l'esprit avait pourtant été formé aux rigueurs des mathématiques.

Cet ingénieur vous apprendra «que les arbres fruitiers sont moins élevés et plus faciles à escalader que ceux des forêts: tels sont surtout ceux qui portent des fruits tendres, qui seraient brisés dans leur chute, comme les pommiers, les figuiers, les abricotiers; ils ont besoin d'être cueillis à la main».

La Providence a aussi fait les melons côtelés pour qu'ils soient plus faciles à partager, devant être mangés en famille.

Voire à partager! Je ne partage pas. Je coupe en deux les melons de mon potager et en savoure les moitiés l'une après l'autre. Et il y en a qui prétendent le melon indigeste! Farceurs, va!

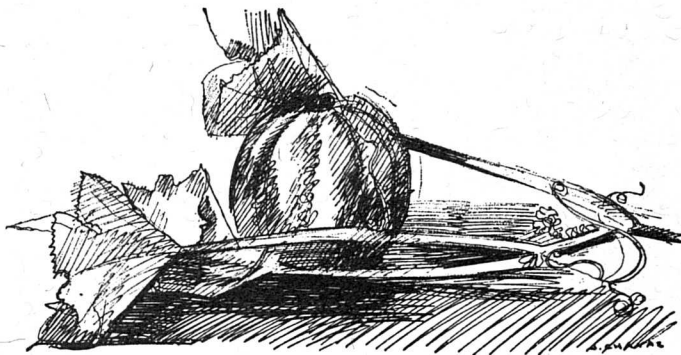
Il n'y a qu'une chose que je partage dans le melon, c'est l'amour que j'ai pour lui, avec celui qu'avait jadis le bon gros Saint-Amant.

Pour moi, comme pour lui,
Ny le cher abricot que j'aime,
Ny la fraise avec la crème,
Ny la manne qui vient du ciel,
Ny le pur aliment du miel,
Ny la poire de Tours sacrée,
Ny la verte figue sucrée,
Ny la prune au jus délicat,
Ny mesmes le raisin muscat,
(Parole pour moi bien estrange)
Ne sont qu'amertume et que fange
A côté du melon divin.

Mais ce n'est pas seulement dans la forme des melons que Bernardin de Saint-Pierre voyait la main de la Providence, il la voyait aussi dans cette harmonie qui existe entre les époques de maturité des différents fruits en rapport avec les exigences du corps humain au cours de l'année.

Aussi, dit-il, «les fruits rouges et rafraîchissants, comme les fraises et les cerises, paraissent au commencement de l'été, saison où notre sang, dont ils ont la couleur, entre en effervescence. Les fruits fondants et sucrés, comme les prunes, les abricots et les pêches, viennent vers la fin de cette saison ardente, afin de rafraîchir doucement notre sang dont les humeurs s'alcalisent. Les fruits vineux et cordiaux, tels que les pommes, les poires et les raisins, mûrissent en automne, pour fortifier notre corps épuisé par les transpirations trop abondantes de l'été. Les fruits échauffants par leurs huiles, tels que les noix, les amandes, fournissent de la chaleur à notre estomac, et une bile digestive à nos intestins.»

Si Bernardin de Saint-Pierre avait connu notre raclette nationale, qui ne doit pas dater d'aujourd'hui, mais dont le Valaisan se délecte depuis l'époque dite romaine, si ce n'est bien avant déjà, quelles pages étonnantes n'aurait-il pas laissées qui feraient, elles aussi, notre délectation?



Mais voilà, Bernardin de Saint-Pierre est allé un peu partout dans le vaste monde mais, hélas, pas en Valais. C'est profondément regrettable, parce qu'ici, il aurait pu non seulement voir, mais apprécier cette merveilleuse harmonie qui existe entre la raclette et les fruits, en particulier les poires, de nos vergers. Nous autres gens du pays, nous savons ce que c'est que la raclette, cette merveille que l'on obtient en présentant à un bon feu de sarments de vigne, l'idéal en l'occurrence et que rien ne peut remplacer¹, une moitié de fromage *tout gras* de nos alpages jusqu'à ce que la couche exposée à la flamme coule et qu'on raclera prestement sur une assiette bien chauffée au préalable. Avec une pomme de terre *Virgule*, appelée aussi *Quenelle* ou *Princesse*, le nom qui lui conviendrait le mieux parce qu'elle est insurpassable lorsqu'elle provient des champs du coteau ou de la montagne, et des cornichons préparés à la maison, ce mets est le régal des dieux et un des rares encore où la chimie moderne n'a pas été se fourrer pour en faire un produit cancérogène, à la longue, comme tant de spécialités culinaires vantées à coups de dollars ou de billets de mille!

La raclette idéalise le fromage, comme aussi la *fondue*, et tous ceux qui en ont connu la saveur et les bienfaits reconnaîtront l'erreur de ces médecins ignorants qui ont cru devoir en déconseiller l'usage:

*Ignari medici me dicunt esse nocivum:
Sed tamen ignorant cur nocumenta feram;
Expertis reor esse ratum, nam commoditate
Languenti stomacho caseus addit opem.*

«Ils le déconseillent sans savoir pourquoi, alors que l'expérience prouve qu'il est le meilleur stimulant pour un estomac paresseux.»

Dans tous les cas, un de nos meilleurs Esculapes me déclarait un jour: «Rien ne se digère mieux qu'une raclette!» Et il le prouvait lui-même d'éloquente façon, n'étant pas de cette catégorie de gens qui enseignent surtout ce qu'ils ne savent pas!

Je n'entreprendrai pas de faire davantage l'éloge de la raclette; d'autres, sans compter les gens de lettres du terroir, ont été conquis par elle et, en termes éloquentes et imagés, ont traduit leur enthousiasme, et je dirai presque leur envoûtement.



Ce que je veux faire ressortir ici, c'est cette curieuse analogie qui existe entre notre raclette valaisanne, produit de la montagne, et... les fruits de mer. Comme ces derniers, qui ne doivent se consommer que les mois qui ont des R, de septembre à fin avril, la raclette, exception faite de la haute montagne, ne se savoure également dans toute sa plénitude que pendant cette même période de l'année. Les raisons ne sont peut-être pas les mêmes, mais de mai à fin août, il fait trop chaud pour qu'on puisse prendre le même plaisir à un plat qui, comme la fondue, demande à être absorbé presque brûlant. Il est cependant curieux de constater que Gilles a fait un rapprochement analogue entre les gens de la mer et ceux de nos montagnes, ce qu'il a si magnifiquement exprimé dans son poème *Les Peuples du Vent*:

Un gars d'Evolène
Ou de Saint-Malo,
C'est la même peine,
Le même fardeau.

Filles d'Evolène
Ou de Saint-Malo,
Même port de reine,
Mêmes grands yeus d'eau.

A Saint-Malo, premier voyage de ma lointaine jeunesse, on pêche coquillages, fruits de mer; à Evolène, on fait des fromages à raclette... et les uns et les autres, on les savoure dans ces mois bénis où les dieux ont glissé des R...

Si ce rapprochement n'est pas digne de Bernardin de Saint-Pierre, alors je n'y connais rien. Mais il y a mieux, les mois providentiellement prédestinés aux délices de la raclette ne déburent pas seulement avec ceux qui portent fièrement un R dans leur blason, mais aussi avec celui où l'un des meilleurs fruits, qui sera le dessert obligé de cette agape, vient à point pour remplir un rôle plein d'agrément et de haute finesse.

Avec septembre mûrit en effet une poire dont on ne dira jamais assez tous les mérites, lorsqu'elle provient des vergers bien ensoleillés de la mi-côte: la *Louise-Bonne d'Avranches*.

Je pose en principe – je suis peut-être un peu exclusif et d'autres pourront avoir une autre opinion – que pour être parfait, le dessert après une raclette doit être un dessert de fruits sortant d'une cave bien fraîche, jamais d'un frigo qui conserve l'aspect des fruits mais en tue l'âme, et comme fruits, je veux des poires, et avant tout la Louise-Bonne, la première à ouvrir cette belle ronde des fruits.

En cave naturelle, la Louise-Bonne se conserve jusqu'à fin novembre.

A ce moment, c'est la *Doyenné-du-Comice* qui prendra sa place, poire que je classe, avec la mangue, souvenir de mes séjours en Egypte, comme un des meilleurs fruits du monde.

D'une *Doyenné-du-Comice* bien à point, on peut être sûr, dans tous les cas, que l'Ecole de Salerne, dont les aphorismes ont eu force de loi durant tant de siècles, ne pourrait, aujourd'hui encore, que nous approuver, après une succulente raclette, d'en faire notre dessert. Bien entendu, nous l'accompagnerons d'un verre de ces vins généreux dont il sera question plus loin.

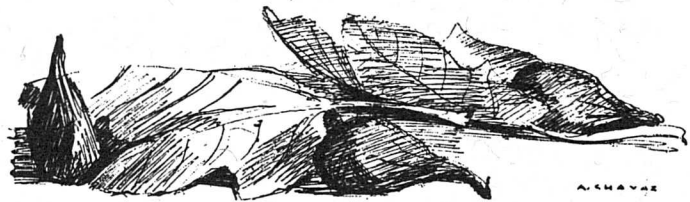
*Adde piro potum; namque est medicina veneno
Fert pira nostra pirus.*

Quant on a mangé la poire,
Que le premier soin soit de boire.

La Doyenné-du-Comice n'a, hélas! comme toutes les bonnes choses, qu'un temps limité, car il ne saurait être question de prolonger artificiellement celui-ci par son entreposage dans un frigorifique pernicieux à sa saveur et à sa qualité. Au reste, dans tous ces propos, il ne s'agit que de fruits conservés en cave naturelle et, de préférence encore, en cave à même la roche vive.

Mais ici encore, la Providence est venue au-devant de nos désirs et, quand, vers la fin novembre, la Doyenné-du-Comice nous quitte en apothéose, c'est la *Beurré d'Hardenpont* ou *Beurré d'Arenberg* qui prendra sa relève avec peut-être moins de perfection, mais avec beaucoup de distinction tout de même, à condition que ce soit un fruit du coteau, cultivé sur le sol argilo-siliceux de préférence à tout autre. Les sols schisteux des environs de Sion ou granitiques de la rive gauche du Rhône sont ceux où cette poire atteint son maximum de qualités.

Avec la *Beurré d'Hardenpont*, nous en avons jusqu'à fin janvier-février, mais avant qu'elle ait terminé sa brillante carrière, une autre merveille viendra petit à petit l'accompagner avant de prendre sa place, c'est la *Passe-Crassane*, rebondie et juteuse, fondante à souhait, sous son aspect rude et rustique. Comme quoi il ne faut jamais se fier aux apparences. Là aussi, il faut cependant avoir affaire à un fruit de coteau parce que la *Passe-Crassane* veut le grand soleil, alors seulement elle devient parfaite, et si elle ne l'est pas, mieux vaut ne pas y toucher.



Lorsque la *Passe-Crassane* touche à sa fin, quelquefois avant déjà, suivant les caves où on l'a conservée, la *Doyenné d'Hiver*, jusqu'en avril, vient à notre secours et, avec ce dernier mois en R, terminera agréablement aussi le temps béni de la raclette. Alors, les chaleurs commencent en plaine et dans le coteau, et ce ne sera plus qu'en haute montagne, disons pour ne pas être absolu, à partir de la zone des mayens, à quelque 1200 m. d'altitude et au-dessus, qu'une raclette en plein air aura encore son charme et tous ses agréments.

Merveilleuses harmonies valaisannes, les poires dignes de notre délectation ont alors fini leur temps, mais c'est celui des fromages qui se font dans les alpages qui va commencer pour nos joies futures. Celles-ci s'épanouiront à nouveau lorsque la ronde des saisons nous ramènera aux fruits mûrissant aux langueurs automnales.



Des noix, des amandes, cela ne paraît déjà pas mal, mais ce sera mieux encore si vous pouvez y ajouter quelques noisettes que vous aurez récoltées dans votre propre jardin. Mais qui plante encore des noisetiers? Pour être à la page, il y a peu de temps encore, on ne devait planter que des pommiers Canada, on voit où cela nous a menés; maintenant, c'est le tour de la Golden Delicious qui, dans quelque temps, nous mènera au même endroit. Je ne sais où, mais on y va sûrement.

Planter des noisetiers, c'est presque passer pour un original. Mais quelle importance peut bien avoir l'opinion du vulgaire quand on cueille des noisettes à pleins paniers et qu'on peut s'en régaler tout au cours de l'année?

Vous me direz que tout cela est fort beau et bien, mais qu'on ne peut pas toujours avoir, comme complément d'une raclette, les poires voulues, ni tous leurs autres accompagnements. Je l'admets fort bien, tout en vous plaignant amèrement. Vous vous rabattrez alors sur les pommes, car il faut des fruits à tout prix, et alors vous choisirez celles que ma longue expérience m'a fait trouver les meilleures, la *Calville blanche* qui reste, malgré toutes les américaines, la reine des pommes, ainsi que l'a déclaré un jour mon ami le colonel Giroud, aussi fin gourmet qu'en son temps excellent militaire, et une autre variété peu connue, mais excellente aussi, la *Calville Madame Lesan*, dont je dois la révélation à mon collègue d'autrefois à l'Ecole d'agriculture d'Ecône, le regretté professeur Rézert.

Ne craignez cependant soit aux poires, pommes, noix, amandes ou noisettes, d'ajouter, tant que la saison le permettra, quelques beaux raisins de Fendant qui, comme raisin de table, est absolument insurpassable. C'est le seul qu'on peut manger en quantité illimitée parce qu'il ne fatigue jamais.

(A suivre.)

Chapitre général du 3 septembre 1960 à Thyon sur Sion.

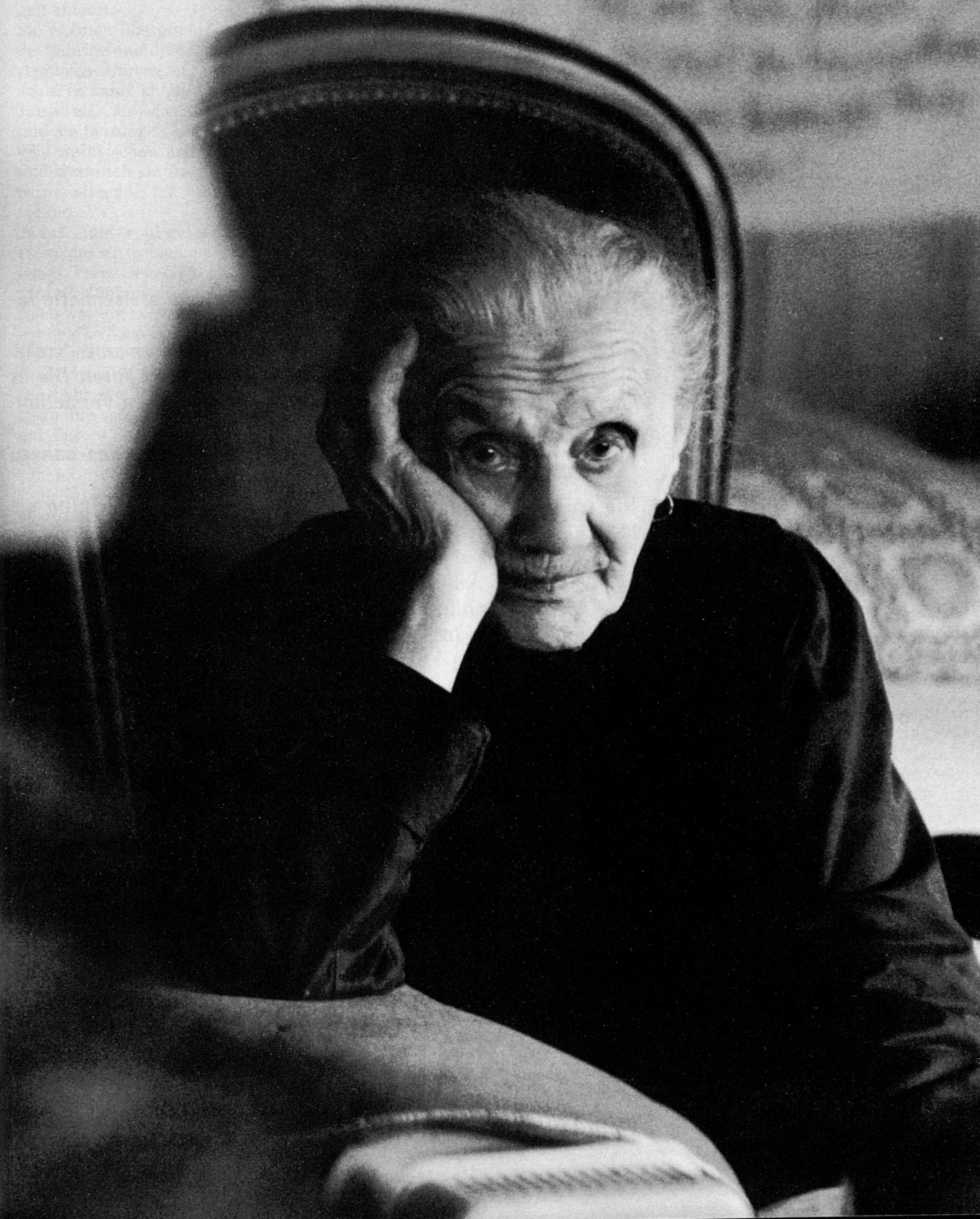
Je serais cependant incomplet si je n'ajoutais pas qu'à ce moment-là, votre dessert ne sera que plus complet si vous avez la bonne fortune de pouvoir le compléter de quelques noix et d'amandes fraîchement cueillies. C'est un raffinement auquel il n'est donné qu'à peu de privilégiés de pouvoir goûter. On ne plante plus de noyers – c'est une erreur impardonnable, et on a coupé – c'est un crime, la plupart des amandiers qui étaient la plus belle parure de nos coteaux, au premier printemps, «lorsque le mois de mars vient en riant, malgré les giboulées, annoncer son approche et que

Dans le verger et dans la vigne,
Il s'en va, furtif perruquier,
Avec une houppe de cygne,
Poudrer à frimas l'amandier.

Heureux celui qui, sur ses terres, sait encore réserver une place pour ces arbres de Paradis, il mérite bien les jouissances que leurs fruits lui donneront et bien plus vite que le vulgaire ignare le prétend, puisque j'ai eu des noyers qui, après trois ans de plantation seulement, ont rapporté jusqu'à cinquante-trois noix aussi belles que bonnes! Les botanistes n'appellent pas pour rien le noyer *Juglans regia*, le Noyer royal!

¹ Lorsqu'on n'est pas installé pour faire la raclette au feu de sarments de vigne, on peut la faire à l'électricité; ça va, mais cela n'a plus la même saveur; mais, grands dieux tutélaires de nos agapes, ne la faites jamais au gaz, quel qu'il soit et sous quel que prétexte que ce soit, c'est la pire des hérésies. Au charbon de bois encore; mais ni au coke ni à l'antracite, c'est de la barbarie.

Hundert Jahre



Mit hundert Jahren ist nicht alles vorbei...

Texte Lieselotte Kauertz
Photos Thomas Andenmatten

Die «Müehma»

Ich erinnere mich an einen Spruch, den ich als Kind sagte, sobald mich jemand nach meinem Alter fragte: «Fünf Jahre – und noch kein' Mann!» konnte dann die Antwort lauten; und wenn das «und noch kein' Mann!» kam, freute sich männiglich und lachte lauthals.

Antonia Furger – die Müehma, wie sie von den Ihren genannt wird – hätte sich dieses Bonmots stets und immer bedienen können, denn auf dem Lehnstuhl des Staatsrates sitzt eine Ledige.

Das Haus, in dem der in der Farbe schwerer goldner Sonnenblumen bezogene Lehnstuhl steht, ist das Vaterhaus Antonia Furgers. «Oberdorf» nennt sich der Ortsteil in Eyholz, wo es steht. Vor dem Haus endet die schmale Fahrstrasse, auf der man es erreichen kann, unter vielen Pergolen hindurch, auf denen sich das Weinlaub herbstlich spreitet. Obwohl ledig, und mithin ohne Nachkommen, ist die Hundertjährige nicht allein. Sie stammt aus einer Familie mit vier Kindern: drei Mädchen und ein Bub. Sie war das jüngste Mädchen, hatte aber nicht das Glück, eine eigene Familie zu gründen, wie ihre Schwestern.

So blieb Antonia Furger nach deren Tod in der Obhut ihrer Neffen und Nichten und wurde beispielsweise während fünf-sechs Wintern in Sitten bei einer Nichte «warmgehalten», um in Eyholz in den ebenso betagten Räumlichkeiten, wie die Be-

Alt sein ist relativ. Es gibt jugendliche Greise und greisenhafte Jugendlichen.

Hundert Jahre alt zu werden ist indes nicht jedermanns Sache. Manchem graut vor dem Gedanken an dieses hohe Alter. Die es aber erreicht haben, strafen diese unklaren, nebulösen Vorstellungen Lügen.

Gegenwärtig leben im Oberwallis drei Frauen, die das nahezu biblische Alter von hundert Jahren erreicht haben.

Die eine ist Fräulein Antonia Furger in Eyholz. Sie erfüllte am 25. Juli ihr 100. Lebensjahr.

Die andere ist Frau Viktoria Chanton, geborene Truffer, in St. Niklaus. Sie feierte am 7. Oktober ihren hundertsten Geburtstag.

Und die dritte schliesslich ist Fräulein Barbara Zeiter aus Untereims, derzeit im St. Josefsheim in Susten. Am 23. Oktober wurde sie 100 Jahre alt!

wohnerin es war, Heizung zu sparen. Seit vier Jahren wird die jetzt Hundertjährige von Witfrau Cäcilia Berchtold betreut, die ihrem Mann Heinrich versprechen musste, die Müehma nie in ein Heim zu geben, sie nie aus der seit der Kindheit vertrauten Umgebung zu reissen. Vielleicht liegt darin das Geheimnis zweier Hundertjährigen: dass sie nicht aus der vertrauten Umgebung scheiden mussten. Das gab ihnen Kraft und seelisches Gleichgewicht. Und auch Gesundheit. Bis zum Jahr 1976 war Antonia Furger – im Dorf

als «s'Twani» bekannt – noch imstande, für sich selbst zu sorgen. Doch dann kam der 3. August. Er bescherte ihr auf dem Weg zur Morgenmesse einen gebrochenen Arm. Der Bruch ist gut verheilt, aber die Beweglichkeit gleichwohl dahin. Seither kommt der Geistliche jeden Dienstag nach 10 Uhr morgens ins Haus und spendet der Greisin die Hl. Kommunion.

«Vorher will sie dann nie etwas essen, Sie ist halt noch vom alten Schlag», sagt Cäcilia Berchtold.

Wenn man vom «alten Schlag» ist, ge-

hört das Beten zum täglichen Leben wie das Brot und das Obst, von dem Antonia Furger gern isst. Sie genehmigt sich hin und wieder auch ein Schlückchen Schnaps. Der bringt neben der himmlischen auch irdische Freude in den Alltag, der recht geregelt abläuft.

Sie wohnen übereinander, die Hundertjährige und die noch nicht Sechzigjährige. Und wenn sie nachts nicht schlafen kann, klopft die Greisin der Jüngeren, die dann heraufkommt und sie beruhigt.

«Sie weint schon manchmal nachts, und wenn ich sie frage, dann heisst es: vielleicht hat mir was geträumt...?»

Was träumt wohl einer Hundertjährigen, das sie weinen macht? Vergangenes, Vergessenes, für immer Verlorenes? Mühma, was träumte Euch? Euch war eine schöne Stimme eigen. Ihr seid in Visp bei Familie Dr. Burgener und in Sitten bei Familie von Riedmatten in Stellung gewesen. Ihr habt die Kinder Eurer Schwestern und später deren Kindeskindern auf Eurem Schooss gewiegt, habt sie gross werden und eigene Wege gehen sehen.

Euer Weg war begrenzt, obwohl Ihr Deutschland, Genf und Mailand sehen durftet...

Die Mühma nickt und lacht dazu. Man muss ein wenig laut reden. Das Gehör ist nicht mehr das beste. Dafür ist der Gesichtssinn – das Sehen – ausgezeichnet. Und darum gehört auch das Fernsehschauen zu den liebsten abendlichen Beschäftigungen der Hundertjährigen.





Die Grossmutter

Wer hätte gedacht, dass die junge Viktoria Truffer aus Randa so alt werden würde?

Als junges Mädchen befiel sie in Visp einmal die «fliegende Gliedersucht», und sie musste bis heim getragen werden!

«Danach habe ich in Leukerbad gekurt».

Aber ihre Betätigungen der jungen Jahre verraten doch eine kräftige Natur, die schonungslos eingesetzt wurde, als es zum Beispiel galt, zusammen mit den Brüdern Zement auf die Domhütte zu tragen, von Randa aus! Oder als sie Köchin auf der Gandegg-hütte war und bei Gelegenheit das Kleine Matterhorn bestieg! An eine Luftseilbahn, die einem den Weg abnehmen konnte, war damals noch nicht zu denken.

Schneiderin hatte sie gelernt und Köchin auch, und so war sie die geeigne-



te Haushälterin für einen in Lausanne lebenden englischen Pfarrer, der einen blinden Sohn hatte.

Der Pfarrer der anglikanischen Hochkirche hatte aber noch mehr: er hatte eines Tages hohen Besuch.

Allerhöchsten Besuch!

Als die junge Viktoria beim Servieren half, wusste sie noch nicht, wen sie vor sich hatte.

Das erfuhr sie erst hinterher: die Viktoria aus Randa hatte einer Viktoria von England serviert, einer greisen Königin, die 1901 das Zeitliche segnete und zuvor in Lausanne inkognito zu Besuch war... Nun – wenn das kein Grund war, sich ein eigenes «viktorianisches Zeitalter» zu schaffen!

Am 7. Oktober konnte sie ihren 100. Geburtstag feiern. Und seither steht auch im Wohnzimmer des Hauses ihres Sohnes Erich, in dem sie ein eige-

nes Zimmer hat, der sonnenblumenfarbene Lehnstuhl des Staatsrates. Mit dem Heiraten nahm sich Viktoria Truffer relativ viel Zeit: sie war 29, als sie mit dem Bergführer Albert Chanton aus St. Niklaus den Bund fürs Leben schloss, der immerhin 36 Jahre währte.

Aber was sind 36 Jahre, wenn man 100 wird?

«In hundert Jahren bekommt man genug», bekennt Frau Chanton, und Tochter Margrit fügt hinzu, dass die Mutter beim täglichen Messgang bete, der Herrgott könne sie jetzt holen...

Dabei ist die kleine Frau, die – wie es bei Betagten der Fall ist – der Erde schon wieder entgegenwächst, keineswegs ein Kind von Traurigkeit! Wenn das Pfeifchen brennt und die Jasskarten die Runde machen, fühlt sie sich wohl.

Überhaupt: die Gesundheit ist kein Problem!

«Ich bin seit zehn Jahren nicht beim Doktor gewesen», bekennt die Greisin, und es klingt, als freue sie sich, den Herren Doktoren ein Schnippchen schlagen zu können! Aber da ist noch das Wort der Schwiegertochter Helen, welche die Schwiegermutter quasi mitheiratete: «Ich kenne die Grossmutter nur gesund. Sie geht nie zum Doktor!»

Nun – Frau Helen muss es wissen. Sie lebt seit 30 Jahren mit der Schwiegermutter zusammen, die 70 war, als ihr erstes Kind im Haus geboren wurde. Fünf sind es heute, und Tochter Esther ist das jüngste Enkelkind.

Acht Kinder brachte Frau Chanton zur Welt. Sechs hat sie erzogen. Diese sechs überlebenden Kinder bescherten ihr 26 Enkelkinder.

Und von den 26 Enkelkindern stammen bereits wieder 30 Urenkel ab. Ur-Urenkel gibt es noch keine.

Hätte sie mit 20 Jahren geheiratet – vielleicht!

Die Kinder reden die «Grossmutter» immer noch mit dem alten «Ihr» an. Die jüngere Generation hat diese Schranke der Ehrerbietung bereits niedergerissen und benutzt in der Anrede das intimere «Du».

Es stört die Greisin nicht.

Ihr eigenes «viktorianisches Zeitalter» hindert sie nicht daran, mit der Zeit zu gehen, und so liebt auch sie als abendliche Unterhaltung das Fernsehn, selbst wenn das Gehör nicht mehr so «spitz» ist wie früher. Früher – ja da konnte sie alle ihre Kleider, ihre Habseligkeiten, in einer Makkaronikiste mit in Stellung nehmen! Wer heute «in Stellung geht», darf Ansprüche stellen und braucht

sich keine Zurückhaltung auferlegen. Ja – in hundert Jahren bekommt man genug.

Aber man wird immer noch gebraucht, und sei es nur, um dem jüngsten Enkelkind zu erzählen, wie es früher einmal war.

Das «Barberli»

Der 23. Oktober ist ein Freitag. Zwei Insassen des Altersheimes St. Josef in Susten haben heute Geburtstag: Die Baldegger-Schwester Anselma und Fräulein Barbara Zeiter. Doch nur der Geburtstag der letzteren «fällt ins Gewicht», denn es ist ihr 101, oder – anders ausgedrückt – sie erfüllt ihr 100. Lebensjahr.

Seit dem vergangenen Jahr schon sitzt die jetzt Hundertjährige im Lehnstuhl des Walliser Staatsrates. Er hat keinen glatten samtenen Bezug sondern weist ein Jaquardmuster auf, ist also etwas Besonderes.



Auch der Geburtstag ist etwas Besonderes, denn an ihm freuen sich alle Insassen des Altersheimes St. Josef – und nicht nur freuen: sie feiern ihn mit Musik und Tanz!

Das ist das Ausserordentliche an dem Leben in einem Altersheim: alle berührt das Geschehen, alle nehmen teil. So wird das hunderste Wiegenfest von Fräulein Barbara Zeiter zu einem Gemeinschaftserlebnis.

Unter den drei Hochbetagten und mit einem langen Leben Gesegneten ist Fräulein Barbara Zeiter die Zarteste und Hinfälligste. Still hockt sie in ihrem prächtigen Sessel, umgeben von Angehörigen aus ihrem Heimat-

dorf Unterems, das in Sichtweite liegt.

«Eine zähe Natur, und noch gesund. Aber Tag für Tag sehen wir doch, wie die physischen und geistigen Kräfte abnehmen. Still stützt sie immer noch stundenlang in der Hauskapelle – versunken. Wer weiss, hört sie Musik aus der Ewigkeit?» So lauten die Zeilen, die die Leitung des St. Josefsheim an ihrem Ehrentag in die Zeitungen einrücken liess.

Das Beispiel von Barbara Zeiter beweist – wie dasjenige von Viktoria Chanton – dass ein jugendliches Leiden keineswegs ein kurzes Leben signalisiert: Sie sei stets kränklich ge-

wesen und hätte es am Magen gehabt. Das Leiden hat sich vermutlich ausgewachsen, sonst sässe sie wohl kaum als Festmittelpunkt im Raum, in dem ihre Heimgenossen und -genossinnen paarweise tanzen zur schmissigen Ein-Mann-Kapelle von Ernst Matter.

Das «Barberli», wie sie zärtlich genannt wird in der grossen Gemeinschaft vieler betagter Männer und Frauen, war einmal eine beliebte Handarbeitslehrerin. Bevor sie diese Lehrtätigkeit ausübte, war sie in Stellung in Monthey und in Salgesch: Fazit aus diesen Aufenthalten: sehr gute Französischkenntnisse!

Ein weiteres «Sehr gut» verdiente sich Fräulein Zeiter mit ihren Fähigkeiten als Schneiderin. So manche Bubenhose verliess ihr «Atelier» wieder wie neu!

Ignaz und Maria Ignatia Zeiter-Forny – ihre Eltern – hatten sechs Kinder: vier Mädchen und zwei Buben. Während sie selbst recht früh starben, wurden ihre Kinder recht alt. Am ältesten das Barberli. Auch Paul machte alle Anstalten, ins biblische Alter zu kommen. Er starb mit 92 Jahren im – Altersheim St. Josef in Susten. Das ist eine ganz eigene Geschichte. Barbara Zeiter führte ihrem älteren Bruder Paul den Haushalt, und mit zunehmenden Alter siedelten beide während zweier Winter ins Altersheim über. In der guten Jahreszeit kehrten sie nach Unterems zurück. Während des zweiten Winters im Altersheim – es war März geworden – segnete Bruder Paul das Zeitliche, und Barbara blieb fortan da. Das war 1966.

Wenn es für Antonia Furger und Viktoria Chanton hiess, die gewohnte Umgebung habe ihnen das Erreichen des hundertsten Lebensjahres ermöglicht, so gilt für Barbara Zeiter die Geborgenheit in einer grossen Gemeinschaft, deren Teil sie wurde. Als liebe und gute Tante, die sie stets allen ihren Nichten und Neffen war, fand die Greisin ihren Platz in einem Altersheim, das einmal die despektierliche Bezeichnung «Greisenasyl» trug. Die Modernisierung hatte damals noch nicht stattgefunden.

Ein Rezept, wie man alt wird, hat keine der Hundertjährigen zur Hand. Bedarf es dazu überhaupt eines Rezeptes?

Lieselotte Kauertz.





Martigneraine à l'honneur

C'est au siège des Nations-Unies à Genève que la Fondation internationale pour le rayonnement des arts et des lettres a remis le premier prix de son concours d'affiches à une jeune graphiste de Martigny, Marie-Antoinette Gorret. Choisie parmi plus de mille projets par un jury composé d'éminentes personnalités du monde des arts, son affiche – dont le sujet du concours lancé en juin 1980 était l'aide aux réfugiés – a réuni tous les suffrages. Compliments.

Valaisan chef de maquis...

«Cavaliere della Repubblica», c'est le titre que le président de la République italienne vient de conférer, à Albenga (Ligurie), à M. Raymond Rossi, ce valeureux Valaisan de Naters, qui s'est acquis l'estime de la population de la région durant la dernière guerre. Sous le nom de «Ramon»,

cet homme prit la tête d'une division de partisans en 1944 et dirigea la guérilla déclenchée contre l'occupant nazi. Un autre Valaisan, Bojen Olsommer, bien connu des lecteurs de «Treize Etoiles», a consacré un livre à l'illustré maquisard.

Les champions de la musique improvisée

Sous le nom de «Association valaisanne pour l'encouragement à la musique improvisée», tout un groupe de mélomanes valaisans, des jeunes pour la plupart, se sont unis dans le but de faire évoluer la culture musicale dans le canton. Eddy Savioz et Philémon, que nous reconnaissons notamment sur cette photo, ont pris en mains les destinées de cette association dont font partie déjà une douzaine de groupes musicaux.



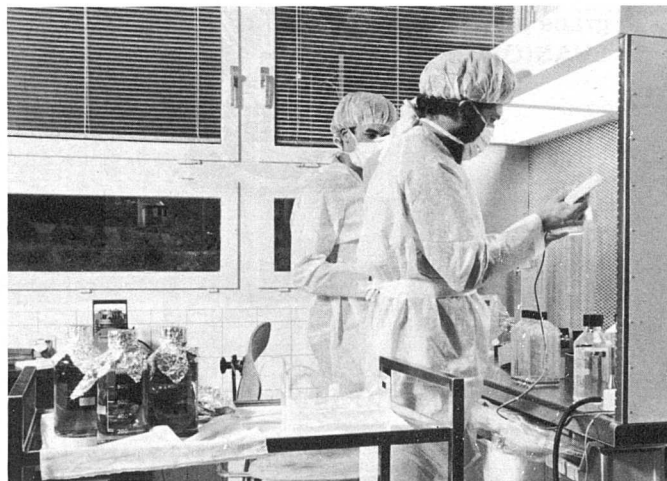
Dans le monde industriel valaisan

A plus d'une reprise le monde industriel valaisan a fait la «une» de l'actualité en cette fin d'année. A signaler tout d'abord le développement prodigieux du laboratoire créé à Martigny par la société Cytotech, spécialisé dans la culture cellulaire dont la médecine attend énormément de l'un des produits, le fameux «interferon». Des millions de francs vont encore être investis dans cette nouvelle entreprise.

Du côté des géants de l'industrie valaisanne, des restructurations

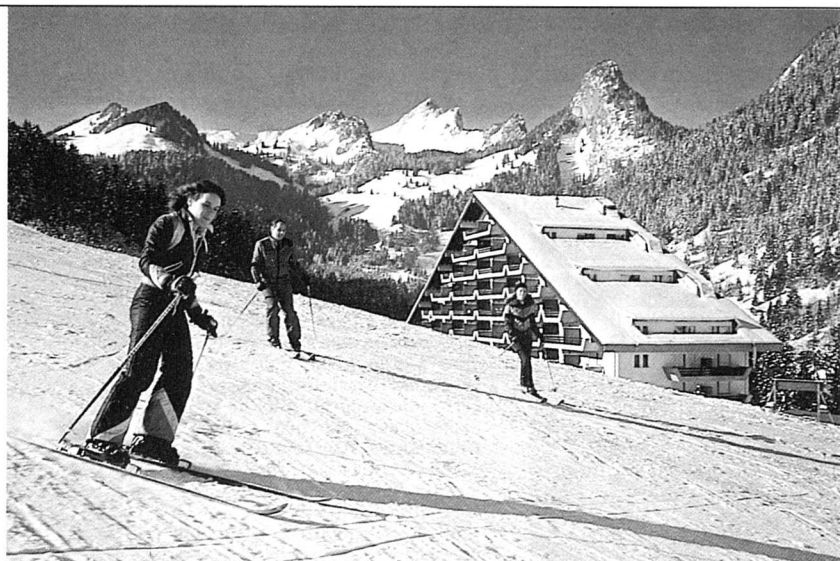
ont dû être envisagées en raison des aléas du marché et des coups de boutoir de la concurrence étrangère. Alusuisse devra réduire une partie de sa production. De son côté Giovanola, dont cette tour construite au Japon est l'une des réalisations les plus spectaculaires, devra centrer désormais son activité sur des produits de haute technicité et renoncer à certaines fabrications coutumières.

Pascal Thurre.





LE RETOUR À LA NATURE
DES VACANCES ACTIVES
DES SPORTS DE PLEIN AIR



TORGON

ON EN PARLE, ON Y VIENT, ON S'ENTHOUSIASME,
ON S'INSTALLE

VALAIS

Rares sont les stations qui offrent aux sportifs à la fois le confort (ici on chausse devant son immeuble) et un aussi large éventail de possibilités. Plusieurs téléskis vous conduisent vers les pistes toutes catégories et le télésiège Plan-de-Croix - Tête-du-Tronchey vous relie directement aux Portes-du-Soleil. Ski de fond, patinoire couverte, curling, salle de congrès et de spectacle ☆ Animation insolite! Prix avantageux, arrangements spéciaux pour groupes.

DU SKI, ENCORE DU SKI...

Ski libre
dans 7 vallées
différentes
grâce au passe
ÉVASION



Tous renseignements à
PRO-TORGON S. A.
1891 Torgon
Téléphone 025/8127 24
Télex 456 118 TORG CH





GASTRONOMISCHER
FÜHRER
DES RHONETALES

Vouvry



Auberge de Vouvry

Monthey



Hôt.-Rest. Pierre-des-Marmettes

Martigny



Grill romain
Restaurant Taverne de la Tour
Hôtel de Ravoire

Saillon



Relais de la Sarvaz
Bains de Saillon

Chamoson



La Colline aux Oiseaux (Chez Tip-Top)

Bini/Savièse

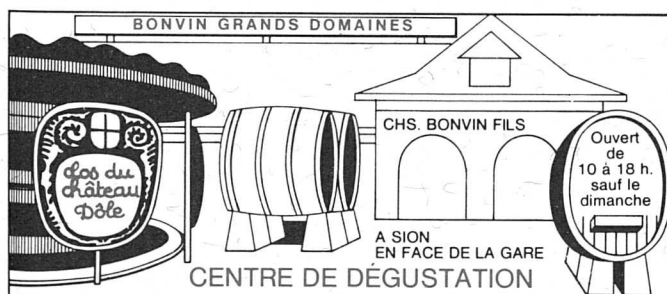


Restaurant Le Chalet

Sion



Hôtel La Channe - Au Coup de Fusil
Restaurant Au Vieux-Valais



restaurateurs!

Hôteliers, collectivités, architectes!

- Tout pour la cuisson, la réfrigération, le service
- Nouvel agencement en acier inoxydable, combinable par éléments de 80 cm. de largeur (fourneaux, marmites, meubles-armoires, etc.)
- Fabrications spéciales par notre usine INOXA
- Vaisselle, porcelaine, couverts
- Services d'étude et après-vente sur place
- Devis gratuit

Pour mieux vous servir
4 expositions permanentes:

restorex



SION-UVRIER 027/3128 53 (Centre Magro)
ROCHE 021/60 32 21 (Centre Magro)
COURRENDLIN 066/35 51 14 (Centre Magro)
LAUSANNE-RENEIS rue du Bugnon 53, Renens 021/34 61 61 (sortie
autoroute Crissier, direction Lausanne-Prilly à côté du garage de l'Etoile)

16 fanfares et harmonies valaisannes sur une cassette 1981



Edition 1980
encore livrable
En vente
dans les magasins
spécialisés
ou chez l'éditeur
Vadi & Fils
Tél. 027/22 70 59
Salins

avec les ensembles de Brigue, Viège, Rarogne, Salquenen, Montana-Crans, Chermignon, Sion, Nendaz, Conthey, Aven, Vétroz, Ardon, Chamoson, Saxon, Martigny, Champéry



PARCS ET JARDINS
PROJETS - DEVIS
PLACES DE SPORT

J.-F. Moulin
Paysagiste
Sion-Leytron
Tél. 027/22 12 94

**Offrez un
CADEAU
renouvelé
douze fois**

Commande

Veuillez adresser votre revue «Treize Etoiles» pendant une année à:

Nom et prénom: _____

Adresse: _____

Localité: _____

Pays: _____

offert par

Nom et prénom: _____

Adresse: _____

Localité: _____

Date et signature: _____

La personne à laquelle vous offrez
«Treize Etoiles» recevra une carte lui
indiquant de qui lui vient ce cadeau.

Prix de l'abonnement pour une année:
Suisse Fr. 46.- Etranger Fr. 55.-

**A détacher et expédier sous enveloppe
à «Treize Etoiles»,
Imprimerie Pillet, 1920 Martigny 1**

☐ **Commande**

Sans engagement de ma part, je désire
bénéficier d'un abonnement gratuit de trois
mois à la revue illustrée «Treize Etoiles».

Nom et prénom: _____

Adresse: _____

Localité et pays: _____

Guide gastronomique
DE LA VALLÉE DU RHÔNE



GASTRONOMISCHER
FÜHRER
DES RHONETALES

Sierre

Relais du Manoir

Veyras s/Sierre

Hôtel-Restaurant Arnold

Restaurant de la Noble-Contrée

Kippel

Hôtel Bietschhorn

Brig

Hôtel du Pont

Simplon-Dorf

Hôtel Poste et Grina

Gabi

Hôtel Weissmies-Gabi

Breiten

Hôtel Salina, Rest.-Taverne

Riederalp

Hôtel Alpenrose

Bettmeralp

Hôtel Alpfrieden



Relais du Manoir

Villa/Sierre

M. André Besse, gérant

Centre de dégustation des vins
du Valais. Raclette - Spécialités

Tél. 027 / 55 18 96





Photo G. Salamin, Sierre

Tous les sports à 30 minutes

Hiver: Patinoire artificielle couverte, ski, curling, piscine couverte

Été: Tennis, natation, canotage, pêche, équitation, parcours Vita

Quatre campings - Dancings

Renseignements: Office du tourisme de Sierre, Tél. 027/55 85 35

Hôtels recommandés

Hôtel-Restaurant du Rhône

Fam. M. Constantin-Gruber
Salquenen

Idéal pour vacances et banquets
(120 places)
Tél. 027/55 18 38-39

Hôtel-Restaurant Atlantic

Piscine chauffée
(ouvert de mai à septembre)
L'hôtel confortable
au cœur du Valais
des affaires et des vacances
Place de parc assurée
M^{me} Jules Rey-Crettaz
Tél. 027/55 25 35
Télex 38 235

Sierre

Hôtel-Restaurant de la Grotte Sierre Lac de Géronde

Un restaurant original creusé dans le rocher
Une cuisine réputée accompagnée
des meilleurs vins de la région
Fam. Freudiger-Lehmann
027/55 46 46



Agence Marcel Zufferey, Sierre

Affaires immobilières - Fiduciaire
Maîtrise fédérale
027/55 69 61

Où irons-nous ce soir

Dancing - Café-Restaurant

Ermitage

Famille Délia et Gérard Bruttin
55 11 20

Restauration à toute heure

Demandez les

produits de la

Distillerie **BURO**

Sierre
55 10 68



SIERRE
Route du Simplon 30
Tél. 027/55 16 16
LOETSCHER OSCAR
Visitez
notre exposition

Tout
pour
faire
revivre
votre
intérieur

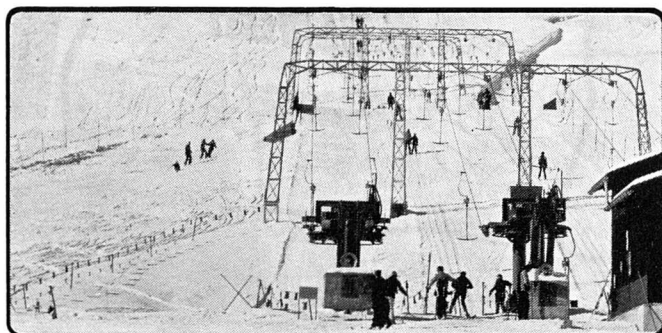
OSCAR

Repr. Ferd. Lietti S.A.

Carrelages - Parquets - Tapis - Moquettes - Papiers peints - Cheminées
Fourneaux en pierre ollaire - Décoration d'intérieurs



agrol



Nous construisons
fabriquons
et exécutons des: télésièges
télécabines, téléphériques

STÄDELI-LIFT AG

CH-8618 Oetwil a.S. Zurich
Téléphone 01/929 21 21
Demandez
notre documentation

L'immobilier en Valais

Une sélection d'adresses et de possibilités intéressantes
pour vos séjours et vos investissements

ÉVOLÈNE - AROLLA

Les Haudères - Villa - La Sage - La Forclaz -
Ferpècle - La Tour

Chalets et appartements confortables, beau
choix, terrains à bâtir.

VENTE - LOCATION - CONSTRUCTION

AGENCE IMMOBILIÈRE «ÉVOLÈNE»

Jean Maistre et Solange Anzévui
1968 Evolène, tél. 027/83 13 59-83 14 74

CHALETs

A vendre
sur terrain exceptionnel en bordure de forêt et
de zone à construire. Soleil et accès toute
l'année. Diverses maisons à rénover.

BURN IMMOBILIERS

Le Goëland
1915 Chamoson
Tél. 027 / 86 45 53

pab

Pierre-A. Bornet
Conseils et services S. A.

Rue de la Blancherie 27a
Case postale 9
1951 Sion
Téléphone 027 / 22 66 23
Télex 38 667

Fiduciaire

Comptabilités, fiscalités
contrôles et expertises,
fondation et gestion
de sociétés.

Agence immobilière

Achat et vente de tous biens
immobiliers, location,
gestion d'immeubles,
construction et vente
de chalets et résidences
secondaires.

Pierre-A. Bornet

Lic. ès sciences commerciales
(Université de Genève)

CHAMPÉRY été-hiver

Ski sans frontière sur 12 vallées
170 installations = 1 abonnement

Centre sportif = Patinoire artificielle - Halle de
curling - 12 tennis - Piscine couverte
Equitation - Alpinisme

Appartements à louer et à vendre

Agence immobilière de Champéry

L'HOSTE & AVANTHAY

Promotion - Vente - Gestion - Location
1874 Champéry - Téléphone 025 / 79 14 44

FORFI

Le spécialiste pour achat et vente de mayens, vieilles
maisons, appartements etc.
Liquidation de succession immobilière

Claude Forclaz

FORFI

c.p. 3960 Sierre
Tél. 027 / 55 38 60

Une adresse en Valais

Agence immobilière
MARCELLIN CLERC

Expert fiduciaire USF

Avenue de la Gare 39 - 1950 Sion
Téléphone 027 / 22 80 50



Chalets, appartements, studios

A vendre et à louer
auprès de

novagence
anzère sa

Place du Village 4
Tél. 027 / 38 25 25
Télex 38 122
ANZÈRE

Ventes et locations

AGENCE IMMOBILIÈRE

agence Montana

C. BERCLAZ-KOLLER

MONTANA-CRANS Tél. 027 / 41 28 25 - 41 11 44



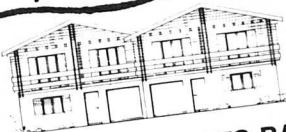
pillet
imprimeurs-conseils

sont des spécialistes de l'impression en couleurs
et des reproductions en quadrichromie:
livres d'art, dépliants touristiques et publicitaires

Avenue de la Gare 19
Tél. 026 / 22 05 2
1920 MARTIGNY 1

L'immobilier en Valais

Une sélection d'adresses et de possibilités intéressantes
pour vos séjours et vos investissements



ALBINEN - LOÈCHE-LES-BAINS

(1274-1400 m.) Valais. Vue unique sur la vallée du Rhône. Très ensoleillée, 40 km. de pistes de ski très variées et bien entretenues jusqu'à 2900 m. d'altitude. Dans ce magnifique paysage, nous vendons à huit minutes de Loèche-les-Bains, station d'hiver et d'été, des chalets en madriers

chalets de vacances avec terrain attenant (250 à 500 m²) des Fr. 260 000.-.
Hypothèque jusqu'à 65%. Construction de premier choix. Dans immeuble neuf de six appartements, à vendre studios et 2 et 3 pièces à des prix très intéressants.
Fiduciaire et agence immobilière DALA
Gregor Schnyder, 3954 Loèche-les-Bains
Tél. 027/611343, privé 611388

La Tzoumaz ☆ Mayens-de-Riddes
1500 m. au ♥ des 4 vallées

D. Carron SA
Agence immobilière patentée
Tél. 027/86 37 53

Etude - Réalisation et vente appartements

Grand choix de beaux chalets
à partir de Fr. 220 000.-.
Directement du promoteur
Autorisation de vente aux étrangers

Bernard Roduit
Avenue de la Gare 18
1950 Sion
Tél. 027/22 90 02



FERIENHÄUSER FERIENWOHNUNGEN

mit sämtlichen Dienstleistungen
vor dem Bau, während dem Bau, nach dem Bau

ADOLF KENZELMANN
Bahnhofstrasse 10 — CH - 3900 Brig
Tel. 028 - 23 33 33 / 23 43 43 — Telex 38 661

VERBIER Renoir

A vendre dans chalet neuf de sept appartements 3-4 pièces tout confort, vue imprenable, situation près des pistes de ski
Pour renseignements: tél. 026/7 40 55

AGIVAL

V. Germanier, 1936 Verbier

A Grimentz, val d'Anniviers, 1570 m.
200 logements à votre disposition (location à la semaine)

**LA MOBILIA
GRIMENTZ**

Grimentz - Tél. 027/65 23 23

Agence immobilière

C. DE TORRENTÉ

Gérance, vente, location, assurances

1936 Verbier - Tél. 026/7 44 04

Saas-Fee

Agence Zurbriggen
Tél. 028/57 28 78 - Télex 38 748

Vente et location de 70 appartements

BUREAU COMMERCIAL MICHAUD SA

Fiduciaire - Agence immobilière - Administration d'immeubles
Change - Assurances - Domiciliation de logements
Représentant du Crédit Suisse

VERBIER Place Centrale
Tél. 026/7 44 44-45 - Télex 38 246

SIERRE

- Appartements, chalets, terrains, maisons rénovées.
- Hypothèque à disposition, crédit bancaire

Demandez nos conseils. Toujours à disposition

Agence immobilière patentée
ANDRÉ PHELENG

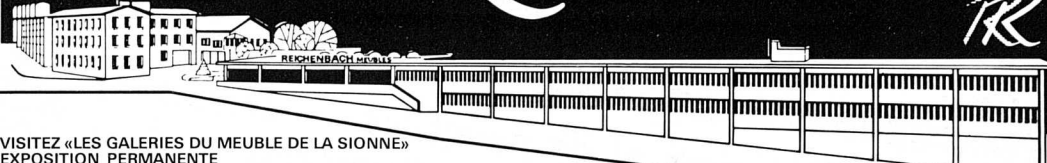
Route du Simplon 46 - 3960 Glarey-Sierre
Tél. 027/55 54 70

A vendre

CHALET 4 1/2 - 5 1/2 pièces

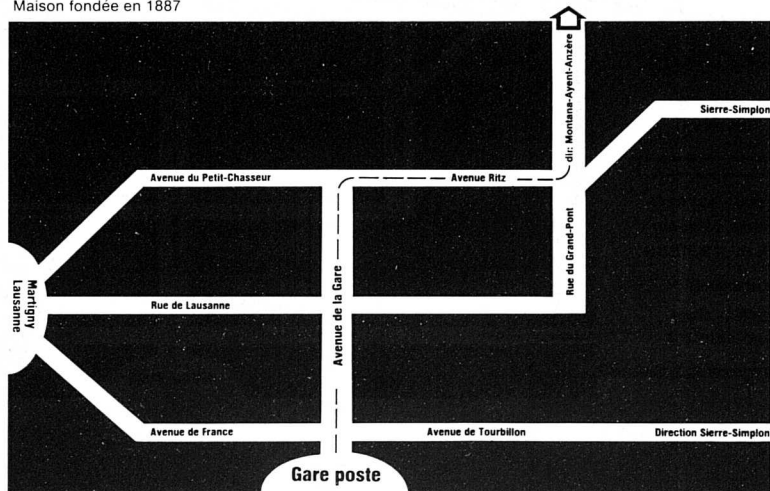
à Crans-sur-Sierre et environs
Séjour 40 m², cheminée française, chauffage électrique, isolation supérieure.
Vue imprenable
Fr. 298 000.- y compris terrain
Vente directe par le constructeur
Tél. 027/4137 51

MEUBLES *Reichenbach* **RR**



VISITEZ «LES GALERIES DU MEUBLE DE LA SIONNE»
EXPOSITION PERMANENTE

Maison fondée en 1887



Fabrique et exposition

route du
Rauryl

1950 SION

Tél. 027/22 67 87

Grand parc privé

Création - fabrication
meubles modernes -
rustiques - et de styles

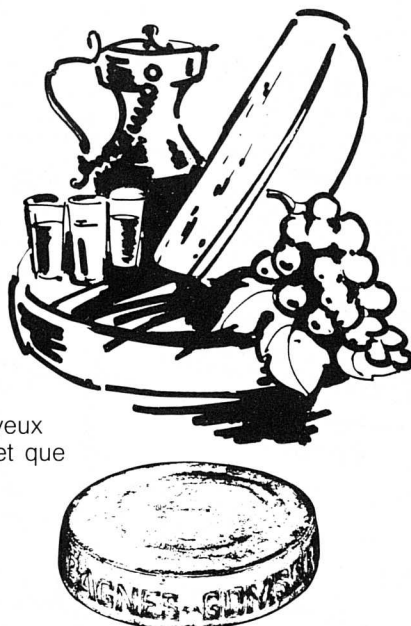
Décoration:

tapis - rideaux -
tentures murales

Conseils d'aménagement gratuits

Une raclette... et la fête s'installe

D'origine valaisanne et de tradition fort ancienne, la raclette est une nourriture noble et primitive qui rapproche les convives autour d'un four où les respectables pièces de fromages s'amenuisent sous la caresse de la flamme. Cette manière d'apprêter le fromage est l'apanage de la fête: ces moments qui font pétiller le feu et les yeux pendant que le vin coule et que



le temps s'arrête entre gens de bonne compagnie. Alors le bon fromage, fragile croissant de lune, s'attendrit, se dore et se rissolle avant de glisser en de succulentes coulées crémeuses sur l'assiette. La raclette, une fête? Une ofrande valaisanne. Mais seulement avec du véritable fromage à raclette valaisan.

L'authenticité est garantie par le marquage de chaque pièce:

BAGNES - ORSIÈRES - HAUDÈRES - GOMSER - WALLIS - HEIDA - SIMPLON

Livraison rapide et soignée
par votre détaillant habituel

*L'apothéose
d'une bonne table*



LA SEMEUSE

LE CAFÉ QUE L'ON SAVOURE...

Torréfaction de café depuis 1900
2301 La Chaux-de-Fonds
Tél. 039/23 16 16

TAPIS-DISCOUNT

*Fermé le lundi
Livraison gratuite*

- Coupons de tapis
Toujours 50-70 % meilleur marché
- Tapis mur à mur
- Milieux
- Orient
- Rideaux
10 % rabais permanent

Gérant: Walter Biaggi

Sur demande, pose faite par spécialistes

Hôteliers, restaurateurs
avant d'aménager
ou de restaurer
votre établissement,
demandez-nous
une offre!



BURGNER S.A.

Route du Simplon 26
3960 SIERRE

027/55 03 55

Ovionnaz
VALAIS/SUISSE



Résidence «Zodiaque»

2 à 5 pièces

Vente directe du constructeur
Acheteur étranger autorisé
Crédits hypothécaires disponibles
Inscription au Registre foncier

Autres promotions:

**Les Mayens-de-Riddes, Thyon/Les Collons,
Haute-Nendaz, Champex, Verbier**

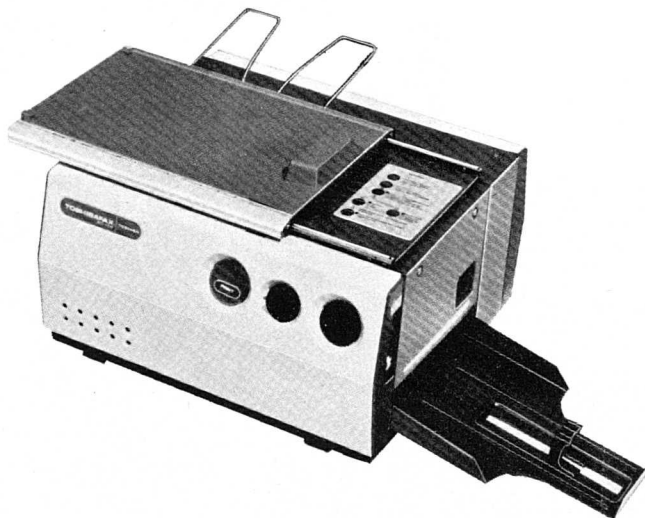
Renseignements auprès du constructeur

PROJECT 10
CH 1950 SION
P.-H. Gaillard SA
av. de la Gare 28
Tél. 027/23 48 23



*La photocopie
est aussi à notre programme*

TOSHIBA BD 704



Vente et service technique assurés par
SCHMID & DIRREN S.A.
1920 Martigny, tél. 026/2 43 44
1950 Sion, tél. 027/22 00 50

Les assurances « incendie » de mon mobilier et de mon commerce, je les conclus auprès de la



Bruchez & Zryd
Agence générale de Sion
Place de la Gare
Tél. 027/233812



La Matze à Sion

vous offre pour vos
congrès
assemblées
banquets

ses salles de 50 à 600 personnes

M. Lamon Tél. 027/22 33 08

Monocristaux **DJEVA**
Corindons & Spinelles

Pour
la bijouterie

l'industrie des
pierres d'horlogerie

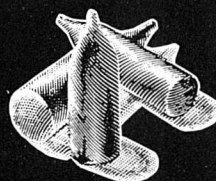
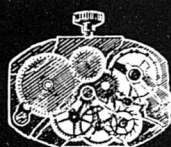
l'industrie des
instruments de précision

l'industrie optique
LASER & MASER

l'industrie électronique

l'industrie chimique
et les laboratoires

l'industrie textile, etc.



INDUSTRIE DE PIERRES SCIENTIFIQUES
HRAND DJEVAHIRDJIAN S. A.
MONTHEY - SUISSE



Fondation suisse
en faveur de l'enfant
infirm moteur-
cérébral, Berne
PC 80-48



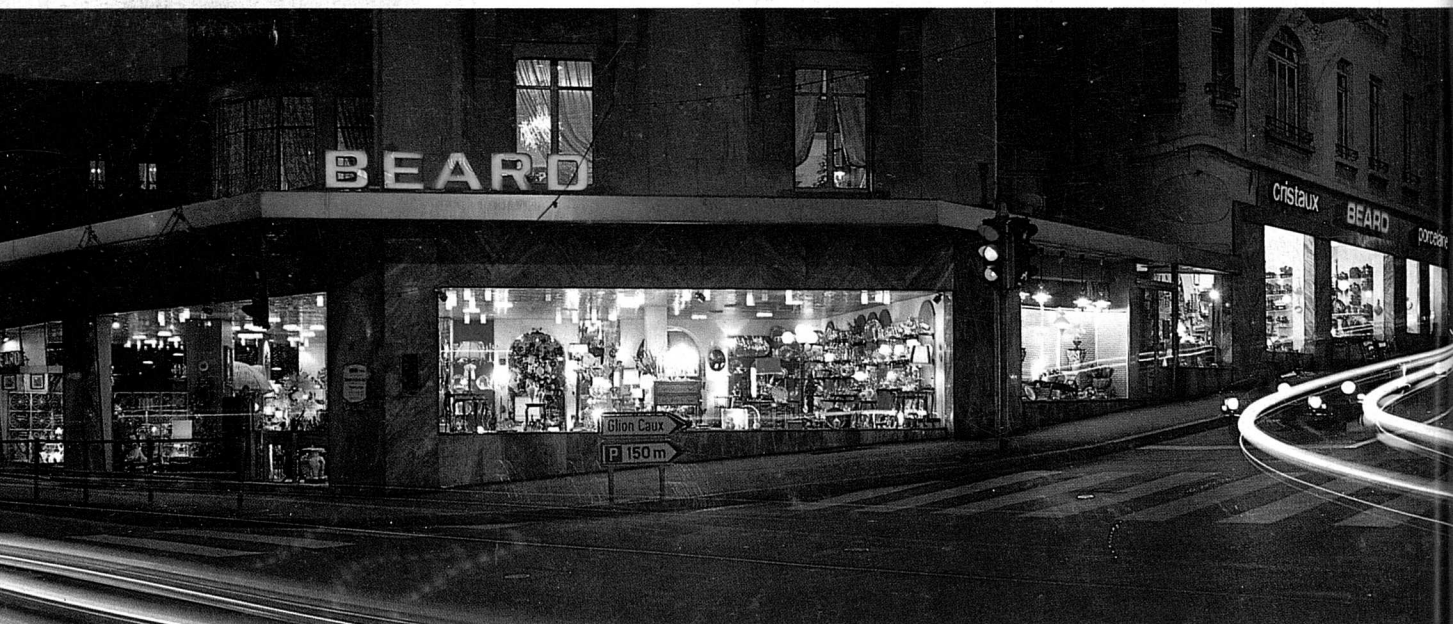
**c'est
moins cher**

MARTIGNY - SION - EYHOLZ
Route de Fully Sous-Gare Près Viège



Dôle Romane
une exclusivité





Montreux

Avenue du Casino 28
Tél. 021 / 62 38 67

BEARD SA

Porcelaine - Cristaux
Argenterie - Acier inoxydable
Ustensiles de cuisine

Etains - Cuivres
Liste de mariage
aux prix les plus avantageux

Genève

Route de Berne 36
Tél. 022 / 32 06 78

Zurich

Talacker 41
Tél. 01 / 221 11 41

Demandez notre nouveau prospectus en couleurs